rex-royal

# The Touch of Taste

| | |
|---|---|
| Betriebsanleitung | S500 |
| Mode d´emploi | S500 |
| Operating Instructions | S500 |

## Deutsch / Français / English


| | |
|---|---|
| Deutsch | 3 |
| Français | 27 |
| English | 51 |
| Installation und Wartung | 75 |
| Installation et service | 75 |
| Installation and maintenance | 75 |


**Typenschild**

Maschinen-Leistungsschild

HIER EINKLEBEN

CatalogueCode 71913


HGZ

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Telefon +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

# Inhaltsverzeichnis


**Sicherheitsbestimmungen** 4

**Wichtige Informationen** 4

**Kundeninformationen** 5
Wartung und Betreuung 5
Die optimale Getränkequalität 5
Reinigung 5
Service 5
Wasser 5
Masse, Mengen und wichtige Parameter 5

**S500 Basismodell** 6
Der Touchscreen 6
Self Diagnostic System (SDS) 6
Schweizer Hightech 6

**Optionen / Zusatzmodule** 6
Basisausstattung 6
Zusätzliche Module 6
Abweichungen in dieser Betriebsanleitung 6

**Ansicht S500** 7

**Milchmodul S500 R (optional)** 7

**Milchmodul M (optional)** 7

**Instantmodul S500 I (optional)** 8

**Dampfauslauf (optional)** 8

**Powersteam (optional bei S545)** 8

**Bedienfeld / Touchscreen** 9
Einsatzmöglichkeiten der S500 9
Selbstbedienungs-Gastronomie 9
Bedienung durch Gastro Personal 9
Touchscreen / Bedienfeld 9

**Inbetriebnahme** 10
Einschalten und Aufheizen der Maschine 10

**Bedienung der S500** 11
Getränkebezug im SB-Bereich 11
Getränkebezug durch Gastro Personal 12
Kannenservice 12
Teewasser 12
Dampfprodukte beziehen (Option) 13
Powersteam Produkte beziehen (Option) 13

**Reinigung und Wartung** 14
GRUNDSÄTZLICHES ZUR REINIGUNG 14
TÄGLICHE REINIGUNGEN 15
WÖCHENTLICHE REINIGUNGEN 15
MONATLICHE REINIGUNGEN 16

**Reinigungsprogramm detailliert** 17

**Reinigungsprogramm für einzelne Module** 18

**Leeren und Nachfüllen von Behältern** 18
Satzbehälter leeren 18
Bohnenbehälter nachfüllen 19
Milchbehälter (Element R) 19
Milchbehälter (Element M) 19
Instantbehälter nachfüllen 19

**Informationen anzeigen** 20
Hotlineinfos anzeigen 20
Tageszähler anzeigen / Tageszähler löschen 20
Totalzähler einblenden 20
Zuordnung der Kaffeesorten 20

**Bildschirmeinstellungen ändern** 21
Bildschirmoptionen ändern 21

**Systemmeldungen** 22
Was sind Systemmeldungen 22
Vorgehen bei Systemmeldungen 22

**Fehlermeldungen** 24
Was sind Fehlermeldungen 24
Vorgehen bei Fehlermeldungen 24

**Technische Daten** 25
Modellübersicht 25
Wasseranschluss 25
Artikel für die Reinigung / Bestellnummern 25

**Installationsschema** 76

**Prüfbescheinigung /** 77
Kaffeeboiler (32´814) 1 bis 2 kW 77
Kaffeeboiler (32´650) 1 bis 3 kW 78
Tee-/Dampfboiler (47´218) 2.0 kW 79
Tee-/Dampfboiler (47´217) 3.2 kW 80
Tee-/Dampfboiler (32´648) 2 bis 6 kW 81

**CE-Konformitätserklärung** 83

# Sicherheitsbestimmungen

Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, Ihre Kaffeemaschine kennenzulernen und alle Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Hinweise für den sachgerechten und sicheren Betrieb. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten sowie Ausfallzeiten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Kaffeemaschine wird dadurch erhöht.

- Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Kaffeemaschine verfügbar sein.
- Alle Personen, die an dieser Maschine arbeiten, müssen die Betriebsanleitung durchlesen und anwenden.
- Bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrüchen ist die Maschine auszuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Ist ein Bohnenbehälter zum Einfüllen der Bohnen zu hoch, muss ein sicherer Auftritt verwendet werden.
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiss bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Maschine nur HGZ Reinigungstabletten und den HGZ Cappucleaner. Bei Schadenfällen, bei denen die Reinigung nicht mit den HGZ Reinigungstabletten vorgenommen wurde, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Die Maschine darf nur von ausgebildeten Fachpersonen geöffnet, gewartet oder repariert werden. Ansonsten besteht Gefahr für Leben und Gerät.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!
- Der Geräuschpegel ist ≤ 70dB.

# Wichtige Informationen

### Einsatzbedingungen

Die Kaffeemaschine ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Sie ist nur bedingt geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

### Hinweise zur Installation

Am Einsatzort der Kaffeemaschine muss die Temperatur zwischen 10°C und 35°C liegen und die Luftfeuchtigkeitkeit darf 80% nicht übersteigen.
Die Maschine darf nur von einem instruierten Techniker installiert werden. Das Gerät muss waagrecht auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann. Die Maschine muss so platziert werden, dass sie ausserhalb des direkten Personenverkehrs ist, von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann und nicht in der Reichweite eines Wasserstrahls steht.
Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Die alten Schlauchsätze dürfen nicht wieder verwendet werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden.

### Steuerungsschutz

Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.
Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.
Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

### Elektrische Anweisungen

Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Die Maschine muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden. Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose gegen Fehlerstrom gesichert sein. Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt. - ACHTUNG: Unterbrüche im Neutralleiter können die Steuerung zerstören.

### Wasserdruck / Qualität

Maximal 6 bar, minimal 2 bar. Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über 10 dH°/17 fH° ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 bis 8 dH° (8-14fH°).

### Installationsdetails und Masse

(siehe Installationschema)

# Kundeninformationen

### Wartung und Betreuung
Mit dem Kauf einer Rex-Royal Kaffeemaschine haben Sie sich für höchste Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie Ihre Maschine über lange Zeit in einem einwandfreien Zustand halten, und wie die Qualität des Kaffees immer auf dem Optimum bleibt.

### Die optimale Getränkequalität
Beachten Sie die allgemein gültigen und die länderspezifischen Hygienevorschriften für Kaffee- Milch- und Instantprodukte.

- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.
- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort und lassen Sie den Kaffee nie offen liegen.
- Schliessen Sie nach dem Füllen der Bohnen den Behälter sofort wieder. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf (z.B. über Nacht oder übers Wochenende).
- Verwenden Sie nur für Automaten geeignetes Instantpulver.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

### Reinigung
Die tägliche Pflege der Kaffeemaschine ist sehr wichtig. Sie garantiert Ihnen Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen. Lesen Sie dazu das Kapitel Reinigung und Wartung.

### Service
Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedesmal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen.

Die beste Betreuung Ihrer Rex-Royal Kaffeemaschine kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

### Wasser
Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität Ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

### Masse, Mengen und wichtige Parameter

| | |
|---|---|
| Aussenmasse S530: | 324x733x600 mm |
| Aussenmasse S545: | 474x733x600 mm |
| Auslaufhöhe für Getränke: | 64 - 189 mm |
| Auslaufhöhe für Heisswasser: | 150 - 200 mm |
| Füllmenge je Bohnenbehälter: | ca. 1.3 kg |
| Füllmenge je Instantbehälter: | ca. 3 kg |
| Füllmenge Milchbehälter: | 1x 10l oder 2x 5l |
| Umgebungstemperatur: | zwischen 10°C und 35°C |
| Luftfeuchtigkeit: | max. 80% |
| Wasserdruck: | zwischen 200 und 600 kPa |
| Wasserhärte optimal: | 5 bis 8 dH° (8-14 fH°) |
| Wasserhärte maximal: | 10 dH° (17 fH°) |

S530 Basismodell

S545 Basismodell

S530 CST mit 2 Mühlen und Kassensystem

S545 CSTRW mit Instantmodul (links), Milchmodul R (rechts) und Tassenwärmer

## S500 Basismodell

Die Maschine S500 ist in verschiedenen Varianten und Kombinationen verfügbar. Als Hauptunterscheidungsmerkmal ist die Baureihe in die Typen S530 (Breite 30 cm) und S545 (Breite 45 cm) unterteilt. Je nach Software ist ihre Maschine für die Bedienung durch das Gastro Personal oder für die Selbstbedienung konzipiert.

### Der Touchscreen

Das Bedienkonzept mit dem grossen Touchscreen ermöglicht die individuelle Gestaltung des Getränke Menüs. Bis zu 24 Getränke sind spielend leicht anwählbar. Weitere Getränke und Zusatzoptionen sowie Überwachungs und Servicefunktionen können durch virtuelles Blättern gewählt werden.

### Self Diagnostic System (SDS)

Das innovative Self Diagnostic System (SDS) registriert jede Bewegung des Brühkolbens. Der Anpressdruck, die Pulver- und Wassermenge werden bei jedem Produkte-Bezug optimal aufeinander abgestimmt. Bei Abweichungen korrigiert sich die Kaffeemenge selbst. Das Resultat ist Tasse für Tasse gleich bleibende Kaffeequalität.

### Schweizer Hightech

Die Marke Rex-Royal steht seit mehr als 70 Jahren für modernste Kaffeemaschinentechnologie. Mit der patentierten und aussergewöhnlich schnellen Metallbrühgruppe als Herzstück ist dies ein Paradebeispiel schweizer Präzisionsarbeit. Die solide Bauweise der Brühgruppe ist auf Langlebigkeit und Wartungsfreundlichkeit ausgelegt.Die S500 garantiert Ihnen Kontinuität und Wirtschaftlichkeit auf Tastendruck.

## Optionen / Zusatzmodule

### Basisausstattung

Verschaffen Sie sich einen Überblick zur Konfiguration Ihrer Kaffeemaschine bevor Sie die weiteren Kapitel lessen.
In der Basisausstattung sind die Maschinen S530 und S545 folgendermassen konfiguriert:

- Kaffeemaschine Basismodell
- 8.4 Zoll Touchscreen (22 cm)
- 1 Kaffeemühle mit Bohnenbehälter
- Auslauf für Heiss-/Teewasser

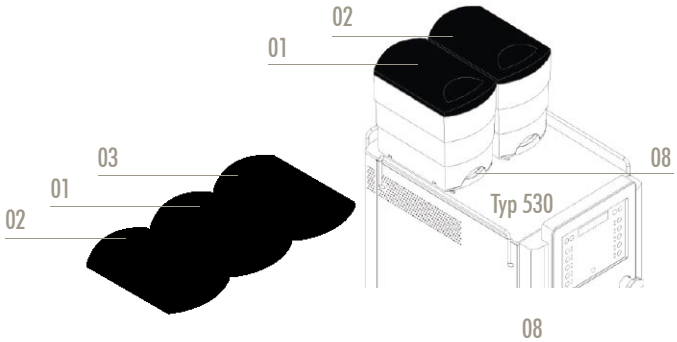
### Zusätzliche Module

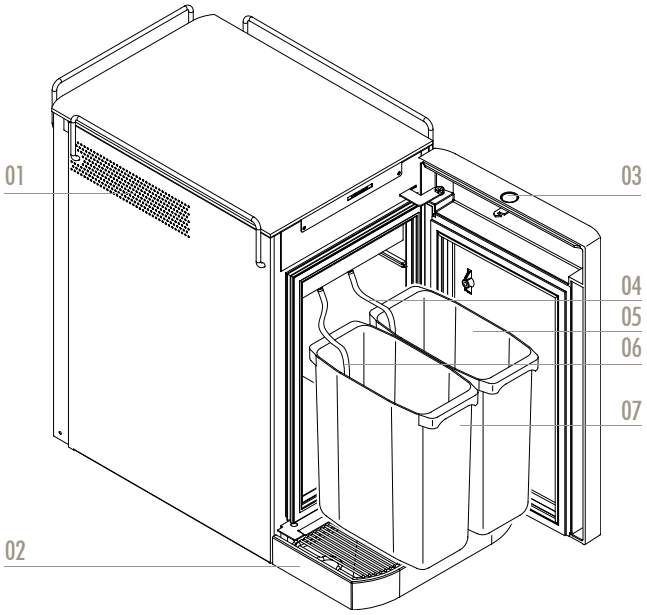
Sind zusätzliche Module verbaut wird auch der Funktionsumfang der Software (Touchscreen) erweitert. Beachten Sie die entsprechenden Beschreibungen in dieser Anleitung. Eine Modellübersicht finden Sie im Kapitel «Technische Daten»
Folgende Optionen können zusätzlich vorhanden sein:

- 2. Kaffeemühle mit Bohnenbehälter
- 3. Kaffeemühle mit Bohnenbehälter (nur S545)
- Milchmodul R (Kühlschrank)
- Milchmodul M
- Instantmodul (I)
- Tassenwärmer (W)
- Dampfauslauf
- Powersteam (nur S545)

### Abweichungen in dieser Betriebsanleitung

Je nach Konfiguration Ihrer Kaffeemaschine können Abbildungen und Erklärungen in dieser Betriebsanleitung abweichend dargestellt sein. Auf Grund der grossen Vielfalt ist dies leider unumgänglich.




08
09
10
11
04
05
12
13
06
14
07
15

Typ 545

01 Bohnenbehälter für 1. Kaffeeröstung
02 Bohnenbehälter für 2. Kaffeeröstung *
03 Bohnenbehälter für 3. Kaffeeröstung *
04 Status LED
05 Teetaste
06 Teeauslauf
07 Satzbehältertür
08 Schieber für Reinigungstablette
09 Tassenablage (beheizbar bei 545)
10 Bedienteil Touchscreen
11 Dampfgriff *
12 Dampfauslauf *
13 Getränkeauslauf höhenverstellbar
14 Tropfgitter
15 Tropfschale

* optional erhältlich

01 Kompressorkühlschrank mit Lüftungsgitter
02 Tropfschale mit Tropfgitter
03 Abschliessbare Kühlschranktür
04 Ansaugleitung für Milchbehälter rechts
05 Milchbehälter rechts
06 Ansaugleitung für Milchbehälter links*
07 Milchbehälter links*

* optional erhältlich

## Ansicht S500

Das neue Bedienkonzept basiert auf einem Touchscreen. Es ermöglicht die individuelle Gestaltung des Getränke Menus und die optimale Benutzerführung. Der Touchscreen ist durch das aktive Leuchten und die Animationsfähigkeit ein richtiger Blickfang der zum Ambiente beiträgt und ideal als Werbeplattform genutzt werden kann.

Je nach Software ist Ihre Maschine für die Bedienung durch das Gastro Personal oder für den Selbstbedienungsbereich konzipiert. Details zu den Unterschieden auf dem Touchscreen erfahren Sie in den nachfolgenden Kapiteln.

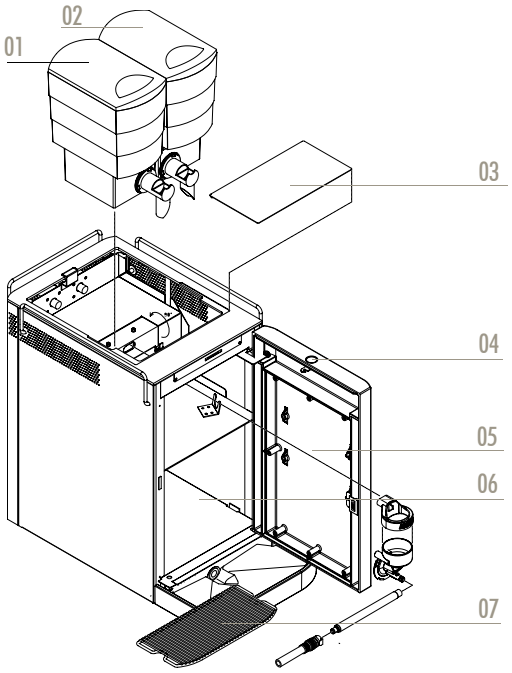
## Milchmodul S500 R (optional)

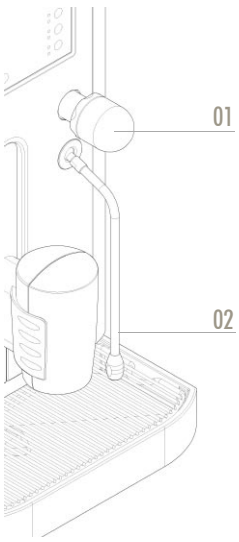
Der neue Kompressorkühlschrank ist die perfekte Ergänzung zur Kaffeemaschine S500. Sie verarbeiten auf Wunsch gleich zwei Milchsorten. Dafür steht jeder Sorte ein Milchbehälter mit je 5 Litern Fassungsvermögen zur Verfügung. Natürlich ist es auch möglich die Milch aus nur einem, dafür grösseren Behälter (10 Liter Fassungsvermögen) zu entnehmen.

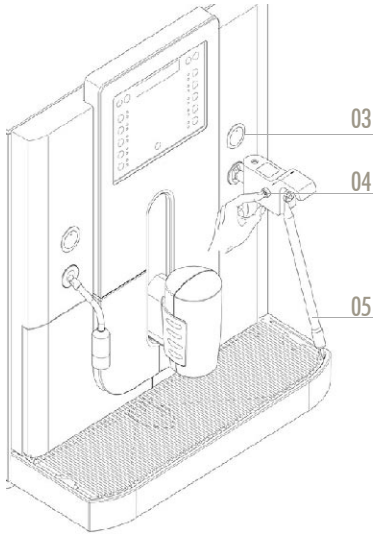
Das neue Spülsystem sorgt für eine optimale Pflege der Milchleitungen. Auch die Reinigung des Milchteils ist denkbar einfach.

## Milchmodul M (optional)

Mit dem Milchmodul M können Sie ihrer Kaffeemaschine bei Bedarf schnell und einfach die gewünschte Milch zur Seite stellen.




01 Instantbehälter 1
02 Instantbehälter 2
03 Einlagedeckel
04 Schliessung Fronttüre
05 Fronttüre Instantmodul
06 Stauraum für Vorrat
07 Tropfgitter Instantmodul

01 Dampfgriff bei Dampfauslauf
02 Dampfauslauf

03 Dampftaste bei Powersteam
04 Schalter Heizen/Schäumen
05 Dampfauslauf mit Sensor

## Instantmodul S500 I (optional)

Für die Zubereitung verschiedener Mischgetränke ist das optionale Instantmodul mit zwei Pulverbehältern ausgerüstet, die je 1.6 Kilogramm fassen. In Kombination mit dem Milchmodul S500 R erzielen Sie eine riesige Produktevielfalt, die sich sehr einfach per Knopfdruck zubereiten lässt.

Nach jedem Getränkebezug erfolgt eine automatische Spülung der Mischkammer. Der integrierte Ventilator saugt Pulverstaub und Wasserdampf ab. Somit entstehen praktisch keine Pulververklebungen.

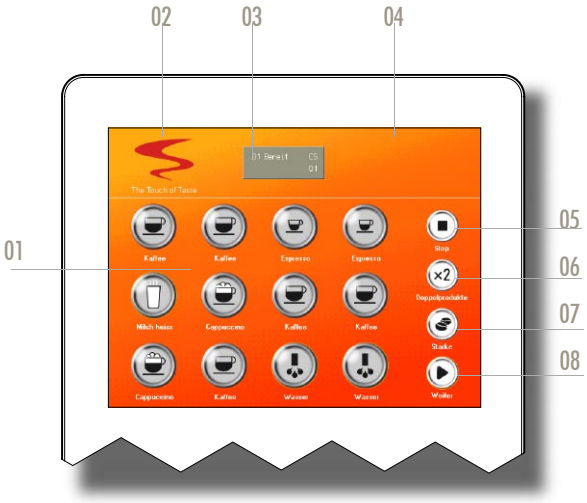
Dank der eigenständigen Bauweise des Instantmoduls ist hinter der Fronttür alles übersichtlich angeordnet und für die Reinigung sehr gut zugänglich. Zudem ist genügend Platz vorhanden um die verwendeten Pulver vorrätig zu halten.

## Dampfauslauf (optional)

Der leistungsfähige Dampfauslauf steht sogar in der kompakten S530 als Option zur Verfügung. Mit dem handlichen Dampfgriff ist die Zubereitung der Produkte sehr einfach. Für allerhöchste Ansprüche beim Schäumen kann die Kaffeemaschine S545 anstelle des Dampfauslaufes mit dem Powersteam ausgerüstet werden.

## Powersteam (optional bei S545)

Mit dem Powersteam kann auf einfache Art und Weise automatisch Milch geschäumt oder erhitzt werden. Durch einen Sensor wird die Milchtemperatur überwacht. Der Dampf wird beim Erreichen der optimalen Temperatur automatsich abgeschaltet.




Hauptmenü bei Bedienung durch Gastropersonal

Hauptmenü beim Einsatz im Selbstbedienungsbereich

Stimmungsbild während dem Produktbezug im Selbstbedienungsbereich

01 Hauptmenü mit 12 Produktetasten
02 Menü Reinigung und Infos
03 Maschinenstatus 2-zeilig
04 Individuelles Firmenlogo
05 STOP Taste (Produkteabbruch)
06 Vorwahltaste Doppelprodukte
07 Vorwahltaste Kaffeestärke
08 WEITER Taste zur 2. Produktebene

# Bedienfeld / Touchscreen

### Einsatzmöglichkeiten der S500

Dank dem Einsatz modernster Elektronik eignet sich die Kaffeemaschine S500 genau so gut für den Einsatz im Selbstbedienungsbereich wie auch für die Bedienung durch das Gastro Personal. Je nach Einsatzzweck unterscheiden sich aber die einzelen Menüs und Darstellungen auf dem Touchscreen
Bei der Auslieferung wurde Ihre Maschine dem entsprechenden Einsatzzweck und Ihren persönlichen Anforderungen angepasst. Daher können sich die Abbildungen dieser Betriebsanleitung von den effektiven Menüs unterscheiden.

### Selbstbedienungs-Gastronomie

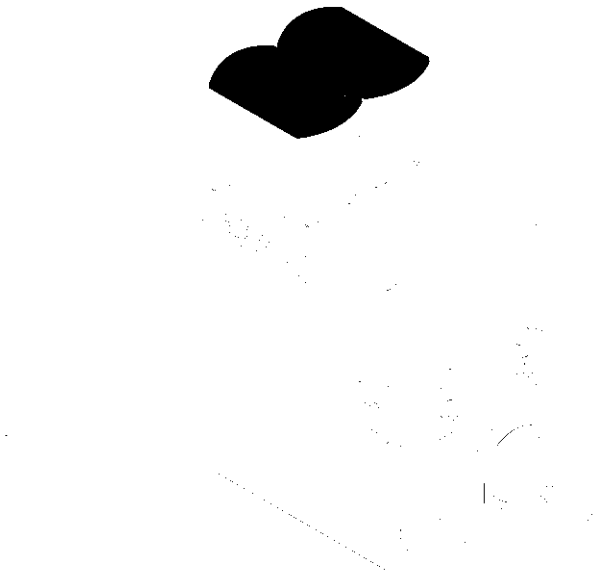
Für den Einsatz in der Selbstbedienungs-Gastronomie werden auf dem Bedienfeld nur die für den Kunden benötigten Tasten angezeigt. Unter den Produktsymbolen erscheint die Produktbezeichnung. Während die Maschine das gewählte Produkt zubereitet, kann die kurze Wartezeit mit Stimmungsbildern oder gezielten Werbeeinblendungen belebt werden.
Aktuelle Angebote und individuelle Bilder können Sie mit einem Handlesegerät (optional) einfach von ihrem Computer auf die Kaffeemaschine übertragen.

### Bedienung durch Gastro Personal

Auf dem Bedienfeld werden zusätzlich zu den Produktetasten die Buttons für Doppelprodukte, Kaffeestärke usw. eingeblendet. Während der Zubereitung der gewählten Getränke bleibt das Hauptmenü auf dem Bedienfeld ersichtlich. Dies bietet die Möglichkeit Produkte vorzuwählen oder Parallelprodukte wie Teewasser zu beziehen.

### Touchscreen / Bedienfeld

Mit dem modernen Bedienfeld können bis zu 24 verschiedene Produkte bezogen werden. Dabei stehen zusätzliche Variationsmöglichkeiten über die Aromataste zur Verfügung. Dank dem grossen Touchscreen von 8.4 Zoll (ca. 22 cm) ist die Bedienung der Kaffeemaschine sehr einfach und intuitiv.



Hauptschalter

Abbildung 1

# Inbetriebnahme

### Einschalten und Aufheizen der Maschine

1. Maschine am Hauptschalter einschalten. Dazu muss vorgängig die Satzschublade entfernt werden (Abb. 1).

2. Auf dem Display erscheint die Meldung DIE MASCHINE IST AM AUFHEIZEN!

3. Die Kaffeemaschine wird aufgeheizt. Während der Aufwärmphase können keine Produkte bezogen werden.

4. Sobald auf dem Touchscreen die Produkteübersicht (Hauptmenü) erscheint, können Produkte bezogen werden.

Je nach Gerätekonfiguration können während dem Start zusätzliche Meldungen angezeigt werden.

- Erscheint die Meldung ES MUSS EINE KALTSTARTSPÜLUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN! drücken Sie OK und die automatische Spülung wird gestartet. Ist der Vorgang abgeschlossen, erscheint die Produkteübersicht (Hauptmenü).

- Erscheint die Meldung DAS TEEMODUL IST AM AUFHEIZEN!, hat der Tee-/Dampfboiler die Betriebstemperatur noch nicht erreicht. Teewasser und Milch-/Mischprodukte können noch nicht bezogen werden.

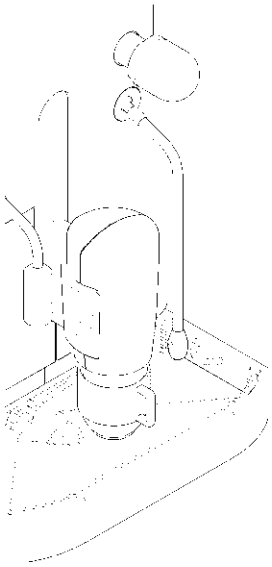


Abbildung 2

Abbildung 4

## Bedienung der S500

**Getränkebezug im SB-Bereich**
Bei der Maschinenvariante für den Selbstbedienungsbereich stehen den Kunden bis zu 12 PRODUKTETASTEN zur Verfügung. Dank den grossen Schaltflächen ist die Bedienung sehr einfach und intuitiv.

1. Tasse oder Glas unter den Getränkeauslauf stellen (Abb. 2).
2. Taste für das gewünschte Produkt drücken.
3. Während der Zubereitung zeigt der Touchscreen, ein Stimmungsbild oder gezielte Werbung.
4. Der Produktebezug kann durch Drücken der Taste STOP abgebrochen werden (rechts unten).
5. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist erscheint wieder das Hauptmenü und das nächste Produkt kann bezogen werden.

**Teewasser**
Die S500 gibt das heisse Wasser über den separaten, schwenkbaren Teeauslauf (Abb. 4, Pos 02) aus. Das Glas unter den Teeauslauf stellen und die TEETASTE (Abb. 4, Pos 01) drücken. Der Bezug kann durch erneutes Drücken der TEETASTE gestoppt werden.

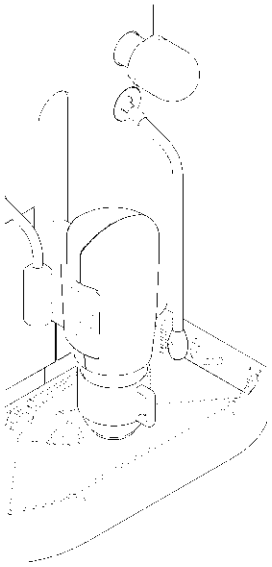


Abbildung 2

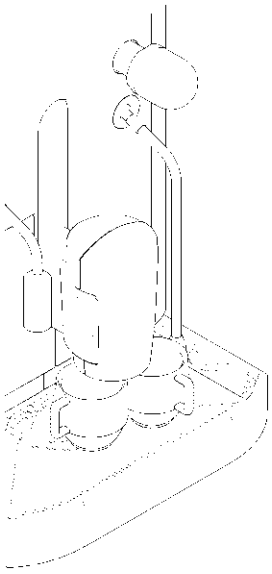


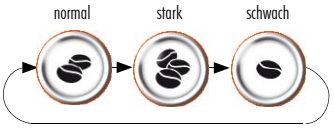
Abbildung 3

Abbildung 4

### Getränkebezug durch Gastro Personal

Bei der Maschinenvariante für die Bedienung durch das Gastropersonal stehen bis zu 24 Produkte zur Auswahl.

1. Tasse unter den Getränkeauslauf stellen und die gewünschte PRODUKTTASTE drücken (Abb. 2).
2. Der Bezug kann durch Drücken der Taste STOP abgebrochen werden.
3. Möchten Sie zwei Tassen gleichzeitig beziehen, stellen Sie zwei Tassen unter den Getränkeauslauf (Abb. 3). Drücken Sie zuerst die Taste X2 und anschliessend die gewünschte PRODUKTETASTE.
4. Die Kaffeestärke kann individuell angepasst werden. Durch mehrmaliges Drücken der AROMATASTE wählen Sie zwischen den Kaffeestärken (NORMAL/STARK/SCHWACH). Danach drücken Sie die PRODUKTETASTE.
5. Für die Auswahl zusätzlicher Produkte drücken Sie zuerst die WEITERTASTE. Danach wählen Sie die Produkte wie in den Schritten 1 bis 4 beschrieben (siehe oben).



### Kannenservice

Mit dem Kannenservice ist es möglich, über einen Tastendruck, mehrere Kaffee-Zyklen ohne Unterbruch zu brühen. Die Anzahl Zyklen kann durch den Technischen Kundendienst eingestellt werden.

### Teewasser

Die S500 gibt das heisse Wasser über den separaten, schwenkbaren Teeauslauf (Abb. 4, Pos 02) aus. Das Glas unter den Teeauslauf stellen und die TEETASTE (Abb. 4, Pos 01) drücken. Der Bezug kann durch erneutes Drücken der TEETASTE gestoppt werden.

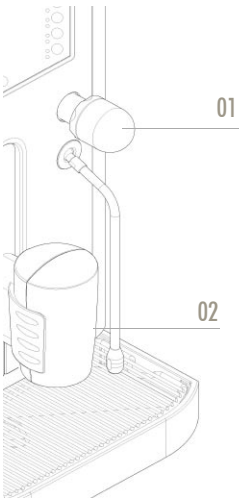



Abbildung 5

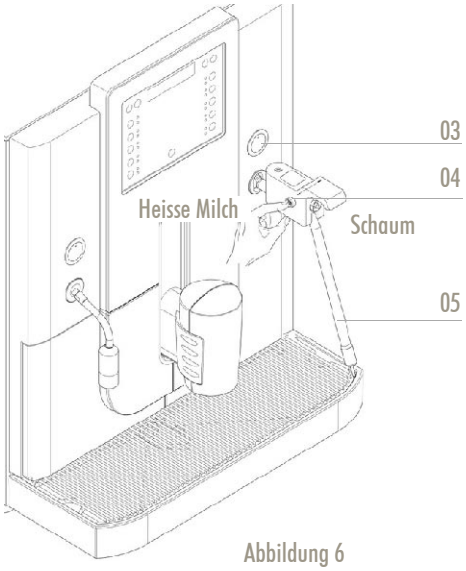



Abbildung 6

### Dampfprodukte beziehen (Option)

Beachten Sie, dass beim Arbeiten mit Dampf die blanken Teile und der austretende Dampf sehr heiss werden können!

1. Dampfhahn (Abb. 5, Pos. 01) kurz öffnen um das Kondenswasser herauszuspülen und danach wieder schliessen.
2. Den Dampfauslauf (Abb. 5, Pos. 02) in die Milch halten, die erhitzt werden soll und den Dampfhahn solange öffnen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
3. Nach entfernen des Milchkruges nochmals kurz den Dampfhahn öffnen, wieder schliessen und mit einem feuchten Lappen den Dampfauslauf reinigen.

Die Temperatur für den Milchschaum darf +65°C nicht überschreiten, da sonst wertvolle Eiweisse zerstört werden. Dies kann Einfluss auf den Geschmack haben.

### Powersteam Produkte beziehen (Option)

Beim Powersteam wird die Milchtemperatur durch einen Sensor überwacht. Beim Erreichen der optimalen Temperatur wird der Dampf automatisch abgeschaltet. (Die Option Powersteam ist nur bei der S545 lieferbar).

1. Zum Milch aufschäumen, drücken Sie den Bolzen nach rechts (Abb. 6, Pos. 04) in die Schaumposition. Für Heisse Milch muss der Bolzen nach links gedrückt werden.
2. Drücken Sie die DAMPFTASTE (Abb. 6, Pos. 03) und warten Sie kurz bis das Kondenswasser abgeflossen ist. Durch erneutes Drücken der Taste wird der Vorgang gestoppt.
3. Es muss soviel Milch im Krug sein, dass die Dampfdüse mindestens 2 cm mit Milch bedeckt ist. Halten Sie den Dampfauslauf am schwarzen Griff und tauchen Sie das Dampfrohr in den mit gekühlter Milch (+5°C) gefüllten Krug.
4. Starten Sie den Schäum-/Aufwärmprozess durch Drücken der DAMPFTASTE.
5. Sobald die optimale Temperatur erreicht ist stoppt der Dampf automatisch.
6. Nach dem Entfernen des Milchkruges, DAMPFTASTE zweimal hintereinander betätigen (Start / Stopp) und mit einem feuchten Lappen den Dampfauslauf reinigen.

# Reinigung und Wartung

## GRUNDSÄTZLICHES ZUR REINIGUNG

- Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschalungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Produktebezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen.
- Die Reinigungsmittel müssen für Kinder unerreichbar aufbewahrt werden (CH: Giftklasse 5).
- Die Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen beachten.
- Für die Reinigung dürfen nur die geprüften HGZ Produkte verwendet werden.
  - Reinigungstabletten: 57'002, 57'003 oder 57'082
  - Cappucleaner: 57'045, 57'046 oder 57'084
- Wird die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben, muss der Restwasser- bez. Abwasserbehälter immer vor der Reinigung geleert werden.

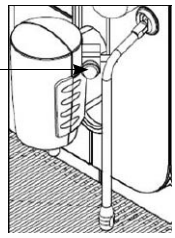
### Kaffeemaschine mit Milchmodul (optional)

- Ist Ihre Kaffeemaschine mit einem Milchmodul ausgestattet (optional) muss der Reinigung der einzelnen Teile besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Achten Sie bei den nachfolgdenden Reinigungsbeschreibungen auf die Ihrer Ausstattung entsprechende Anleitung.

### Reinigungsprogramm - mind. 1x täglich ausführen

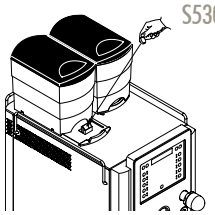
1. Satzbehälter leeren und reinigen. Danach Behälter wieder einsetzen und die Leerung mit der STOP-Taste bestätigen.
2. *Ist ein Abwasserbehälter vorhanden:*
   *- Behälter vor der Reinigung leeren.*
3. *Ist ein Milchmodul M vorhanden:*
   *- Vor der Reinigung Schraube (P.1) vollständig aufdrehen und nach der Reinigung Schraube (P.1) wieder zudrehen.*
4. *Ist ein Instantmodul I vorhanden:*
   *- Dieses Modul wird während der Reinigung automatisch gespült.*
5. SYSTEMMENÜ (links oben) für 5 Sekunden gedrückt halten.
6. REINIGUNG und danach KOMBIREINIGUNG wählen.
7. 1 Reinigungstablette in den Einwurf legen und OK drücken.
8. ** *Den Reinigungsbehälter mit 2 Liter Wasser und 60ml oder 2 Messbechern Cappucleaner füllen.*
9. ** *OK drücken und nächste Displaymeldung abwarten.*
10. ** *Behälter auswaschen und mit 1 Liter Wasser füllen.*
11. ** *OK drücken.*
12. Nach erfolgter Reinigung 2 Mal Taste HOME drücken.

*P.1: Milchmodul M. Schraube vollständig aufdrehen!*

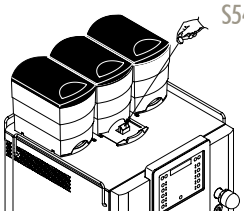


*** Schritte 2-4 und 8-11 nur mit den entsprechenden Optionen.*

Tabletteneinwurf S530



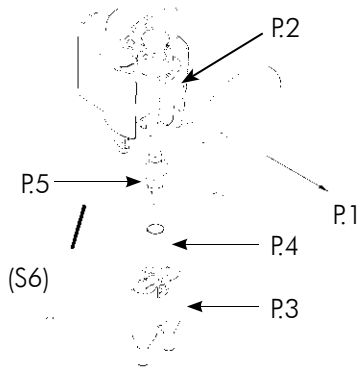
Tabletteneinwurf S545



## TÄGLICHE REINIGUNGEN

### Getränkeauslauf mit Milchmodul

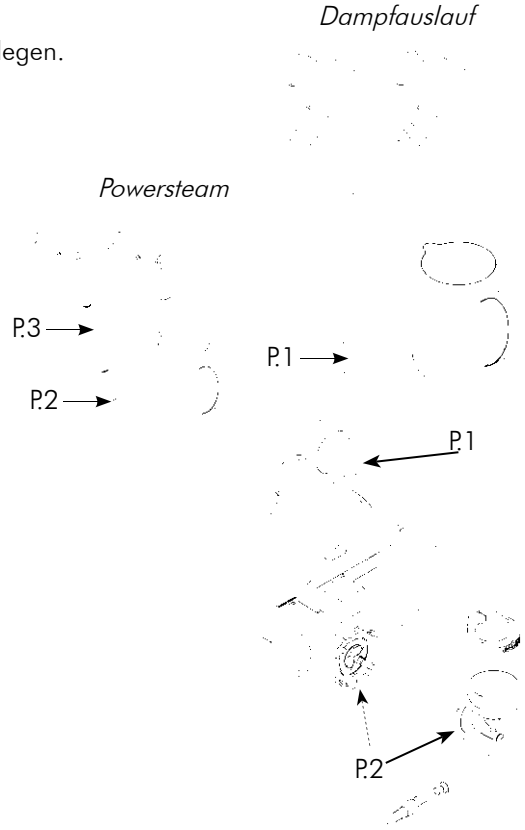
1. Die Kaffeemaschine muss ausgeschaltet sein.
2. Abdeckung entfernen (P.1).
3. Verschlussbügel (P.2) öffnen.
4. Milchauslauf (P.3), Auslaufhülse (P.4) und Zwischenstück (P.5) nacheinander nach unten ziehen.
5. Alle Teile gründlich reinigen.
6. Mit der kleinen Spezialbürste (S6) Düsen und Öffnungen reinigen.
7. Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen setzen.
8. Zuleitungen und Schläuche überprüfen! Es darf nichts geknickt sein.




### Dampfauslauf oder Powersteam*

1. Milchkrug mit 0.7 Liter Wasser und 60ml oder 2 Messbechern Cappucleaner füllen.
2. Dampfdüse vom Dampfrohr abschrauben und in den Milchkrug legen.
3. Dampfauslauf am Griff halten und in den Milchkrug tauchen.
4. Dampftaste drücken und Reinigungsflüssigkeit aufschäumen.
5. *** Dampfrohr vom Powersteam abschrauben.*
6. Teile gründlich reinigen.
7. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen schrauben.

*** Schritt 5 nur beim Powersteamauslauf.*
** Powersteam ist als Option bei der S545 erhältlich.*




### Instantmodul

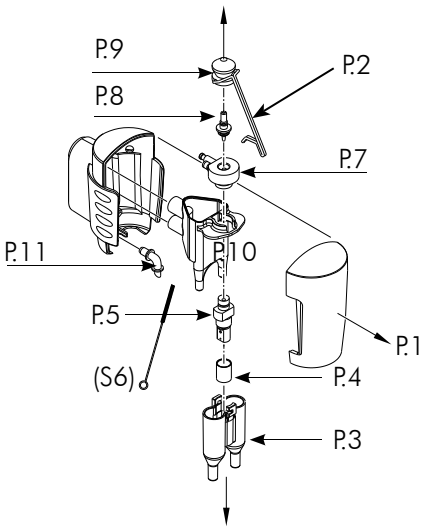
1. Kaffeemaschine ausschalten. Fronttüre öffnen.
2. Pulverzufuhr schliessen und Zufuhrkanal reinigen (P.1).
3. Gelber Verschlussring im Gegenuhrzeigersinn lösen (P.2).
4. Mischbecher demontieren und zerlegen.
5. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
6. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.




## WÖCHENTLICHE REINIGUNGEN

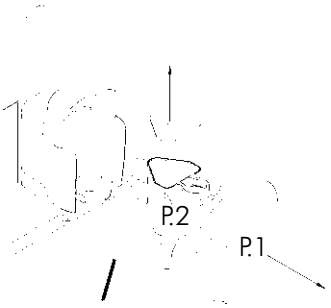
### Intensivreinigung Getränkeauslauf (mit Milch)

1. Kaffeemaschine muss ausgeschaltet sein.
2. Abdeckung (P.1) entfernen und Verschlussbügel (P.2) öffnen.
3. Milchauslauf (P.3), Auslaufhülse (P.4) und Zwischenstück (P.5) nacheinander nach unten ziehen.
4. Mischstück (P.7) mit Düse (P.8) und Bügelhalter (P.9) vom Milchauslauf entfernen.
5. Ziehen Sie den Kaffeeauslauf (P.10) gegen sich.
6. Ziehen Sie den Instantauslauf (P.11) vorsichtig aus der Halterung und ziehen Sie das Auslaufstück vom Schlauch.
7. Alle Teile gründlich reinigen.Mit der Spezialbürste Düsen und Öffnungen reinigen.
8. Auslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.
9. Zuleitungen und Schläuche prüfen! Es darf nichts geknickt sein.
10. Zuleitungen und Schläuche prüfen! Es darf nichts geknickt sein.



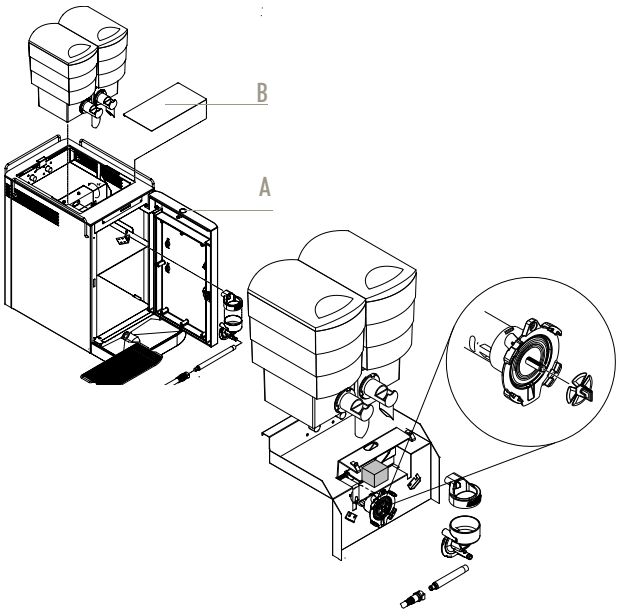
### Getränkeauslauf ohne Milchmodul

1. Für diese Arbeiten muss die Kaffeemaschine ausgeschaltet sein.
2. Entfernen Sie die Abdeckung (P.1).
3. Ziehen Sie den Kaffeeauslauf gegen sich (P.2).
4. Reinigen Sie alle Teile gründlich. Verwenden Sie die Spezialbürste für die Düsen.
5. Setzen Sie den Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.




### Intensivreinigung Instantmodul

1. Kaffeemaschine ausschalten. Fronttüre öffnen.
2. Einlagedeckel entriegeln und entfernen.
3. Gelbe Pulverzufuhr (1) schliessen und Zufuhrkanal reinigen.
4. Die Instantbehälter ausbauen (nach oben abheben).
5. Verschlussring (2) im Gegenuhrzeigersinn lösen und Mischeinheit abziehen.
6. Mischbecher und Mischbecherring demontieren und zerlegen.
7. Schwarzer Mischerrotor abziehen.
8. Schwarze Kunststoffklappe entriegeln und nach oben öffnen.
9. Schaumstofffilter aus der Kunststoffklappe entfernen.
10. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
11. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.
12. ACHTUNG beim Aufstecken des Mischerrotors: der Rotor muss genau auf die Kerbe (Fläche) der Motorwelle passen.

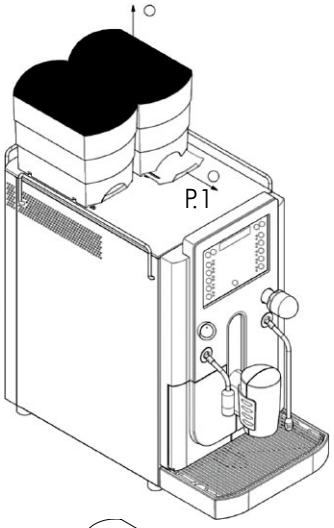



## MONATLICHE REINIGUNGEN

### Reinigung der Bohnenbehälter

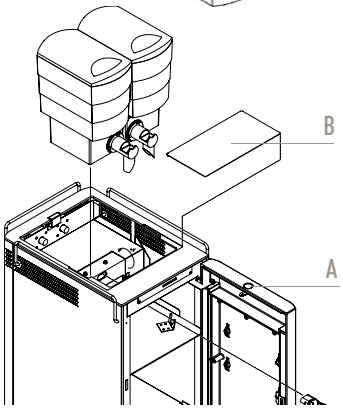
Die Behälter müssen innwendig mindestens 1 Mal pro Monat mit fettlösendem Reinigungsmittel und einer Bürste gereinigt werden.

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Ziehen Sie den Verschluss, am Fuss des Behälters, bis zum Anschlag nach vorne.
3. Die Behälter nach oben abheben.
4. Leeren Sie die Bohnen vorübergehend in ein anderes Behältnis.
5. Die Bohnenbehälter mit einer Bürste und fettlösendem Mittel gründlich reinigen.
6. Nach dem Trocknen die Kaffeebohnen wieder zurückleeren.
7. Die Bohnenbehälter von oben wieder aufsetzen und Verriegelung nach hinten schieben.




### Reinigung der Instantbehälter

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Öffnen Sie die Fronttüre des Instantmoduls.
3. Entriegeln und entfernen Sie den Einlagedeckel.
4. Schliessen Sie die gelben Verschlüsse. Heben Sie die Behälter vorne leicht an und ziehen Sie diese gegen sich.
5. Leeren Sie das Pulver vorübergehend in ein anderes Behältnis.
6. Die Instantbehälter innen und aussen gründlich reinigen.
7. Nach dem Trocknen das Instantpulver wieder zurückleeren.
8. Instantmodul in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.

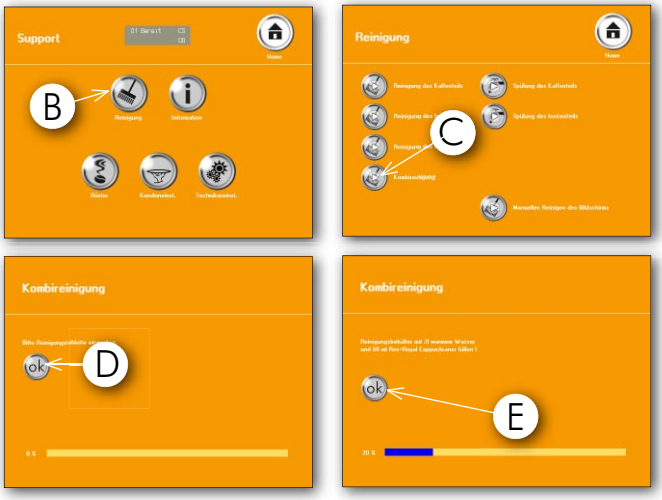


# Reinigungsprogramm detailliert

Die Reinigung sollte 2x täglich ausgeführt werden. Der Vorgang dauert ca. 6-7 Minuten. Sie benötigen 1 Rex-Royal Reinigungstablette und für die Reinigung mit Milchmodul zusätzlich Cappucleaner.

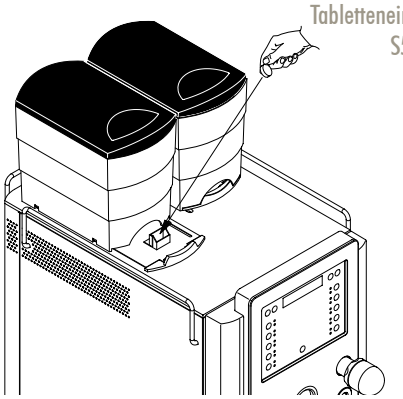
1. Leeren Sie den Satzbehälter.
2. *Ist ein Abwasserbehälter vorhanden:*
   *- Behälter vor der Reinigung leeren.*
3. *Ist ein Milchmodul M vorhanden:*
   *- Vor der Reinigung Schraube (P.1) vollständig aufdrehen und nach der Reinigung Schraube (P.1) wieder zudrehen.*
4. *Ist ein Instantmodul I vorhanden:*
   *- Dieses Modul wird während der Reinigung automatisch gespült.*
5. Halten Sie das SYSTEMMENÜ (Pos. A) mind. 5 Sekunden gedrückt. Wählen Sie REINIGUNG (Pos. B) und danach KOMBIREINIGUNG (Pos. C).
6. Öffnen Sie den Tabletteneinwurf und legen die Reinigungstablette in die Öffnung (siehe Abbildung unten).
7. Bestätigen Sie den Einwurf mit OK (Pos. D) und der Reinigungsvorgang wird gestartet. Beachten Sie die Anweisungen auf dem Touchscreen.

   Ohne Milchmodul lesen Sie bei Punkt 12 weiter.

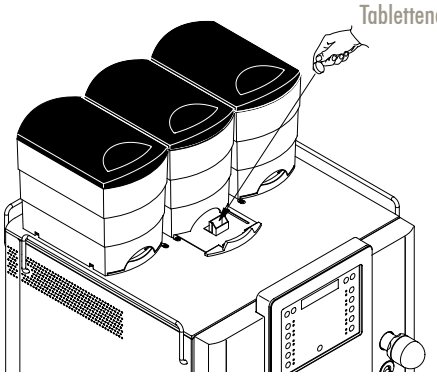



8. *Füllen Sie den Milchbehälter mit 2 Liter warmem Wasser und 60ml Cappucleaner. Stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank und achten darauf, dass der Ansaugschlauch bis zum Boden reicht.*
9. *Starten Sie die Milchteilreinigung mit OK (Pos. E).*
10. *Nach erfolgter Milchteilreinigung werden Sie aufgefordert den Reinigungsbehälter auszuwaschen und mit 1 Liter warmem Wasser zu füllen. Stellen Sie den Behälter wieder in den Kühlschrank. Achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch bis zum Boden reicht.*
11. *Starten Sie die Milchteilspülung mit OK (Pos. F).*
12. Die Maschine meldet den Abschluss der Reinigung. Drücken Sie zweimal die Taste HOME (Pos. G).

Tabletteneinwurf bei der S530



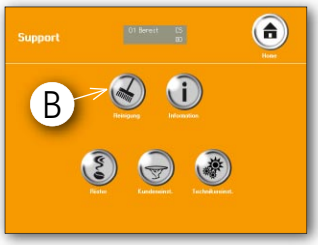
Tabletteneinwurf bei der S545



# Reinigungsprogramm für einzelne Module

Ist die Kaffeemaschine mit zusätzlichen Optionen ausgerüstet, so kann jedes Modul separat gereinigt werden. Bereiten Sie die Maschine für diese Reinigung wie folgt vor:

1. Leeren Sie den Satzbehälter.
2. Halten Sie das SYSTEMMENÜ (Pos. A) mind. 5 Sekunden gedrückt.
3. Wählen Sie REINIGUNG (Pos. B) und danach die gewünschte Modul-Reinigung.



**Mit der Auswahl REINIGUNG DES KAFFEETEILS:**

1. 1 HGZ Reinigungstablette bereit legen.
2. Das Display zeigt die Meldung TABLETTE EINWERFEN.
3. Reinigungstablette in den Einwurf legen und den Einwurf schliessen. Vorgang mit der REINIGUNGSTASTE bestätigen.
4. Im Display wird der Reinigungsfortschritt in % angezeigt.

**Mit der Auswahl REINIGUNG DES INSTANTTEILS:**

1. Im Display wird die Meldung REINIGEN angezeigt und nach ca. 1 Minute ist der Vorgang abgeschlossen.

**Mit der Auswahl REINIGUNG DES MILCHTEILS:**

1. Füllen Sie den Reinigungsbehälter mit 2 Liter warmem Wasser und 60 ml oder 2 Messbechern Cappucleaner.
2. Starten Sie den Reinigungsvorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
3. Nach dem Reinigen werden Sie aufgefordert den Behälter auszuwaschen und mit 1 Liter warmem Wasser zu füllen.
4. Starten Sie die Spülung mit der REINIGUNGSTASTE.
5. Nach ca. 5 Minuten ist der Vorgang beendet und die Maschine wieder bereit.

# Leeren und Nachfüllen von Behältern

**Satzbehälter leeren**
Ist der Satzbehälter voll, erscheint eine entsprechende Meldung in der Anzeige. Der Bezug von weiteren Kaffeeprodukten ist nun solange nicht mehr möglich, bis der Behälter entfernt und geleert wurde.

1. Schwenken Sie den Teeauslauf nach oben, so dass die Türe geöffnet werden kann.
2. Öffnen Sie die Tür (auf der linken Seite) und ziehen Sie den Satzbehälter heraus.
3. Auf dem Touchscreen erscheint die Meldung DER SATZBEHÄLTER FEHLT.
4. Leeren und reinigen Sie den Behälter.
5. Schieben Sie den Behälter ein und bestätigen Sie die Meldung DER SATZBEHÄLTER WURDE ENTFERNT mit der OK-Taste. Die Kaffeemaschine ist wieder einsatzbereit.
6. Schliessen Sie die Türe und bringen Sie den Teeauslauf wieder in die gewünschte Position.

### Bohnenbehälter nachfüllen

Die S530 verfügt über max. zwei, die S545 über max. drei Bohnenbehälter in denen unterschiedliche Bohnen eingefüllt werden können. Jede Kaffeemühle wurde speziell auf Ihre gewünschte Kaffeebohnensorte eingestellt.

- Achten Sie darauf, dass Sie die richtigen Kaffeebohnen in die Behälter füllen! Ist der Bohenbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.
- Wird während dem Bezug ein Bohnenbehälter geleert, erscheint die Aufforderung die Bohnen im entsprechenden Behälter aufzufüllen. Im Display erscheint die Meldung DER BOHNENBEHÄLTER IST LEER!.
- Füllen Sie nur so viele Bohnen nach wie Sie unmittelbar brauchen. Ansonsten geht das Kaffeearoma in kurzer Zeit verloren. Verschliessen Sie den Kaffeebeutel sorgfälltig und lagern Sie diesen an einem kühlen Ort.

Der linke Bohnenbehälter ist leer !
Bitte füllen Sie Bohnen nach.
Der mittlere Bohnenbehälter ist leer !
Bitte füllen Sie Bohnen nach.
Der rechte Bohnenbehälter ist leer !
Bitte füllen Sie Bohnen nach.

### Milchbehälter (Element R)

Beim Milchmodul mit Kompressorkühlung wird das Milchniveau ständig überwacht. Fällt dieses unter die Mindestmenge, wird die Meldung DER MILCHBEHÄLTER FEHLT! angezeigt. Es können keine Milch- und Mischprodukte mehr bezogen werden, bis der Behälter nachgefüllt ist.

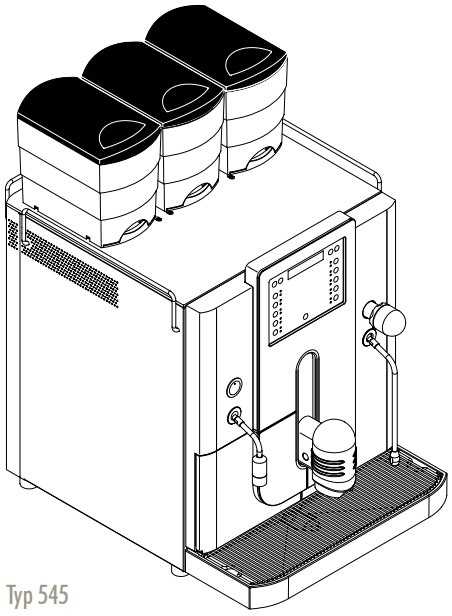



### Milchbehälter (Element M)

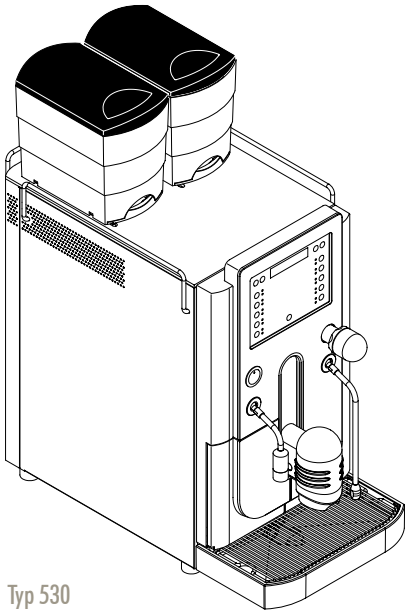
Beim Milchelement M wird das Milchniveau nicht elektronisch überwacht. Überprüfen Sie in regelmässigen Abständen den Milchstand. Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.

### Instantbehälter nachfüllen

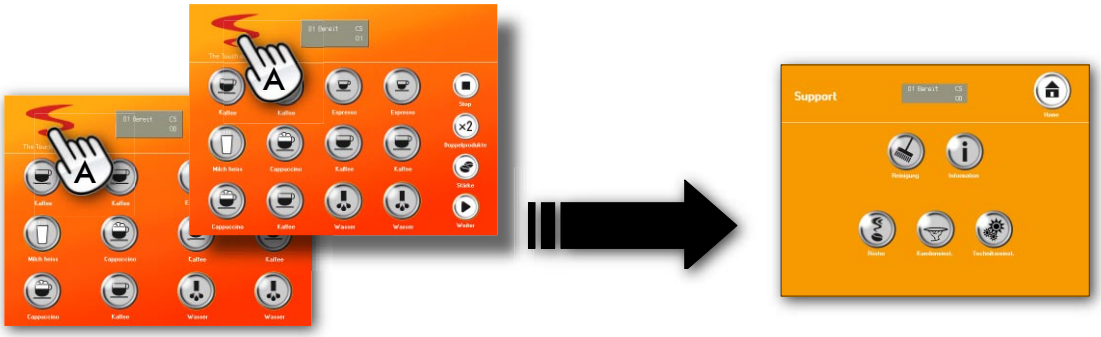
Es ist wichtig, das Instantpulver im richtigen Behälter nachzufüllen, da je nach Getränk unterschiedliche Mengen Pulver benötigt werden. Sind die Instantbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.



Typ 545



Typ 530




Halten Sie das TOUCH OF TASTE Symbol während 5 Sekunden gedrückt (Pos. A).

## Informationen anzeigen

Drücken Sie im Menü SUPPORT das Symbol INFORMATION. Im Display erscheint das gewählte Untermenü.

### Hotlineinfos anzeigen

Drücken Sie auf das Symbol HOTLINE. Sie erhalten Informationen zur Version Ihrer Kaffeemaschine und die Telefonnummer vom zuständigen Service-Center.

### Tageszähler anzeigen / Tageszähler löschen

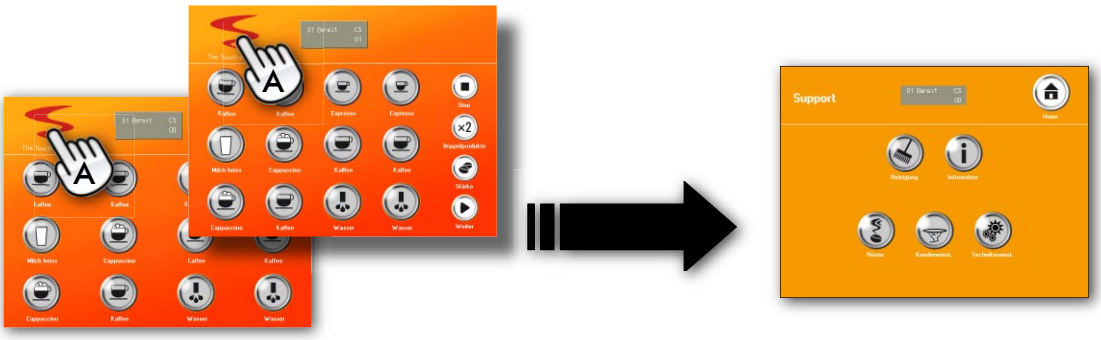
Drücken Sie auf das Symbol TAGES-ZÄHLER. Die Übersicht zeigt die Anzahl bezogene Produkte seit der letzten Löschung. Möchten Sie diese Zahlen für ihre Statistik verwenden, so lesen Sie die Zahlen in gleichbleibenden, regelmässigen Abständen ab (täglich, wöchentlich, monatlich usw.). Löschen Sie anschliessend mit dem Symbol ZÄHLER LÖSCHEN die angezeigten Werte.

### Totalzähler einblenden

Drücken Sie auf das Symbol TOTAL-ZÄHLER. Die Übersicht zeigt die Anzahl bezogene Produkte seit der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine. Zusätzlich erhalten Sie einen Überblick zu den Reinigungszyklen sowie Angaben zur Wartung und zum bevorstehenden Filterwechsel.

### Zuordnung der Kaffeesorten

Drücken Sie auf das Symbol KAFFEESORTEN. Die Darstellung zeigt die Zuordnung der Kaffeesorten zu den einzelnen Mühlen. Achten Sie beim Nachfüllen von Kaffeebohnen, dass Sie die richtigen Sorten in die Behälter füllen.




Halten Sie das TOUCH OF TASTE Symbol während 5 Sekunden gedrückt (Pos. A).

## Bildschirmeinstellungen ändern

### Bildschirmoptionen ändern

1. Drücken Sie KUNDENEINSTELLUNG im Menü Support.
2. Tippen Sie den Berechtigungscode ein.
3. Mit BILDSCHIRMEINST. gelangen Sie zu den Einstellungsmöglichkeiten.
4. Wählen Sie die Bedienungsart aus:
   BEDIENT = Produkte werden ausschliesslich vom Gastro-Personal bezogen.
   SELBSTBEDIENT = Einstellung für den SB-Bereich.
5. Optionen für den Screensaver (Bildschirmschoner)
   Der Bereich für EINSCHALTEN NACH liegt zwischen 10 und 600 Sekunden und für den BILDWECHSEL NACH liegt der Bereich zwischen 2 und 120 Sekunden.
6. Ändern Sie das Währungskennzeichen in dem Sie auf das Eingabefeld drücken. Es erscheint die SOFT-TASTATUR zur Eingabe der Kurzbezeichnung.
7. Übernehmen Sie die neuen Einstellungen mit dem OK–HAKEN.

# Systemmeldungen

## Was sind Systemmeldungen

Systemmeldungen sind Informationen die den Zustand der Maschine anzeigen. Einige Meldungen verlangen vom Bedienungspersonal aktives Eingreifen wie zum Beispiel die Aufforderungen zum Auffüllen oder Leeren von Behältern.

## Vorgehen bei Systemmeldungen

Meldet die Kaffeemaschinen im Display eine Aufwärmphase, so haben Sie etwas Geduld, bis das entsprechende Element die notwendige Betriebstemperatur erreicht hat. Bei allen anderen Meldungen erledigen Sie die notwendige Arbeit und die Maschine ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.

## Allgemeine Systemmeldungen

### Die Maschine ist am Aufheizen!

Ist das Wasser im Kaffeeboiler nach dem Einschalten noch kalt, wird diese Meldung angezeigt bis die Betriebstemperatur erreicht ist.

### Es muss eine Kaltstartspülung durchgeführt werden!

Ist der Kaffeeboiler aufgeheizt und hat der Servicetechniker die Kaltstartspülung eingeschaltet, erscheint diese Meldung. Durch Drücken des OK Knopfes wird die Spülung ausgelöst.

### Das Teemodul ist am Aufheizen!

Ist das Wasser im Kaffeeboiler aufgeheizt startet je nach Powermanagement und Grundeinstellungen die Aufheizphase des Tee-/Dampfboilers. Wird während diesem Vorgang die Teetaste betätigt erscheint diese Meldung.

### Der Kaffeesatzbehälter ist voll!

Der Kaffeesatz wird überwacht. Beim Erreichen der vom Techniker eingestellten Menge wird die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL angezeigt.

### Der Satzbehälter fehlt!

Der Kaffeesatzbehälter fehlt. Setzen Sie den Behälter wieder ein. Die Meldung verschwindet automatisch, wenn der Kaffeesatzbehälter wieder eingeschoben ist.

### Der Satzbehälter wurde entfernt!

Nach dem Einschieben des Satzbeälters muss bestätigt werden, ob der Behälter geleert wurde. Bestätigen Sie diese Meldungen mit dem JA Knopf und die Maschine ist wieder einsatzbereit.

### Der ..... Bohnenbehälter ist leer!

Die Kaffeemaschine bemerkt, wenn der Bohnenbehälter leer ist und zeigt dies an. Die Kaffeeprodukte werden in diesem Falle nicht gesperrt. Die Meldung verschwindet sobald Kaffeebohnen nachgefüllt wurden.

### Eine Wartung ist erforderlich!

Ist eine Wartung notwendig wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie bei deren Erscheinung den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn die Wartung durch den Kundendienst durchgeführt wurde.

### Der Wasserfilter ist erschöpft!

Der Zustand (Filterkapazität) des Brittafilters wird überwacht. Ist die Kapazität erschöpft, wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn der Filter durch den Kundendienst gewechselt wurde.

## Meldung mit Milchmodul S500 R

### Der Milchbehälter fehlt!

Fällt das Milchniveau im Milchbehälter des Elementes R unter ein gewisses Niveau, wird diese Meldung angezeigt. Es werden sämtliche Milch- und Mischprodukte gesperrt, bis wieder Milch nachgefüllt wurde.

## Meldungen bei Autonomie im Tresen oder Wagen

### Der Abwasserbehälter ist voll!

Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Abwasserbehälter voll ist. Die Maschine sperrt alle Produkte bis der Behälter geleert und wieder im Tresen oder Mobilwagen platziert wurde.
Meldung nur bei Maschinen, die mittels Abwasserbehälter im Tresen oder Mobilwagen über eine erhöhte Betriebsautonomie verfügt.

### Abwasserbehälter voll oder Frischwasserbehälter leer!

Der Abwasserbehälter ist voll und/oder der Frischwasserbehälter ist leer. Überprüfen Sie bei dieser Meldung immer beide Behälter.
Es erscheint immer die Kombi-Meldung ABWASSERBEHÄLTER VOLL ODER FRISCHWASSERBEHÄLTER LEER auch wenn nur ein Behälter Ihr Eingreiffen verlangt.
Diese Meldung erscheint nur, wenn die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben wird. D.h. die Maschine und die Behälter für Frisch- und Schmutzwasser sind in einem Wagen eingebaut. Bei dieser Betriebsart wird das Niveau in den Behältern mit Sensoren überwacht.

Abwasserbehälter voll oder Frischwasserbehälter leer!
Bitte leeren Sie den Abwasserbehälter und/oder füllen Sie den Frischwasserbehälter.

# Fehlermeldungen

## Was sind Fehlermeldungen

Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion der Kaffeemaschine an. Im Display wird angezeigt, welcher Teil in der Maschine die Störung verursacht.

## Vorgehen bei Fehlermeldungen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu starten. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Fehlermeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.

### Der Brühwasserkolben klemmt!

Die Stromaufnahme des Brühwasserkolbens ist zu hoch.

### Es ist eine Störung am Brühwasserkolben aufgetreten!

Es ist eine Fehlfunktion am Brühwasserkolben der Brüheinheit aufgetreten.

Der Brühwasserkolben klemmt !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.
Es ist eine Störung am Brühwasserkolben aufgetreten !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.

### Der Kaffeekolben klemmt!

Die Stromaufnahme des Kaffeekolbens ist zu hoch.

### Es ist eine Störung am Kaffeekolben aufgetreten!

Es ist eine Fehlfunktion am Kaffeekolben der Brüheinheit aufgetreten.

Der Kaffeekolben klemmt !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.
Es ist eine Störung am Kaffeekolben aufgetreten !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.

### Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht nachgefüllt werden!

Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht in der vorgegebenen Zeit nachgefüllt werden.

### Der Kaffee tropft nur noch!

Kann die Wasserdurchflussmenge nicht mehr gezählt werden, erscheint diese Fehlermeldung.

Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht nachgefüllt werden !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.
Der Kaffee tropft nur noch !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.

### Eine Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt!

Die Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt.

### Die Verbindung zum Interface ist unterbrochen!

Wird die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem betrieben erscheint diese Meldung, wenn das Interface nicht erkannt werden konnte (z.B. bei Verbindungsunterbruch).

Eine Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt !
Bitte kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Verbindung zum Interface ist unterbrochen !
Bitte die Verbindung prüfen. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.

### Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers ist defekt!

Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers kann nicht korrekt abgefragt werden oder ist defekt.

### Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboiles ist defekt!

Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers kann nicht korrekt abgefragt werden oder ist defekt.

Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers ist defekt !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.
Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers ist defekt !
Bitte Maschine aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.

# Technische Daten

## Modellübersicht

| Typ | Elektroanschluss | | | Teewasser | Dampf | Milch | Gewicht | Stundenleistung*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S530 CT | 1N | 230 Volt | 2.2 kW | 20** | Nein | Nein | 56 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 CT | 1N | 230 Volt | 3.2 kW | 30** | Nein | Nein | 56 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 CT | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 35 | Nein | Nein | 56 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 CT | 3N | 400 Volt | 5.2 kW | 35** | Nein | Nein | 68 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 CT | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 58** | Nein | Nein | 68 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 CT | 3N | 400 Volt | 9.2 kW | 58 | Nein | Nein | 68 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 CST | 1N | 230 Volt | 2.2 kW | 20** | Ja | Nein | 57 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 CST | 1N | 230 Volt | 3.2 kW | 30** | Ja | Nein | 57 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 CST | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 30 | Ja | Nein | 57 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 CST | 3N | 400 Volt | 5.2 kW | 35** | Ja | Nein | 69 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 CST | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 58** | Ja | Nein | 69 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 CST | 3N | 400 Volt | 9.2 kW | 58 | Ja | Nein | 69 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 MCT | 1N | 230 Volt | 2.2 kW | 20** | Nein | Ja | 56 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 MCT | 1N | 230 Volt | 3.2 kW | 30** | Nein | Ja | 56 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 MCT | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 35 | Nein | Ja | 56 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 MCT | 3N | 400 Volt | 5.2 kW | 35** | Nein | Ja | 68 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 MCT | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 58** | Nein | Ja | 68 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 MCT | 3N | 400 Volt | 9.2 kW | 58 | Nein | Ja | 68 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 MCST | 1N | 230 Volt | 2.2 kW | 20** | Ja | Ja | 57 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 MCST | 1N | 230 Volt | 3.2 kW | 30** | Ja | Ja | 57 kg | 100-250 Tassen/h |
| S530 MCST | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 35 | Ja | Ja | 57 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 MCST | 3N | 400 Volt | 5.2 kW | 35** | Ja | Ja | 69 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 MCST | 3N | 400 Volt | 6.2 kW | 58** | Ja | Ja | 69 kg | 100-250 Tassen/h |
| S545 MCST | 3N | 400 Volt | 9.2 kW | 58 | Ja | Ja | 69 kg | 100-250 Tassen/h |
| W | 1N | 230 Volt | 0.15 kW | Nein | Nein | Nein | 18 kg | |
| R | 1N | 230 Volt | 0.4 kW | Nein | Nein | Ja | 27 kg | |
| I | 1N | 230 Volt | 0.2 kW | Nein | Nein | Nein | 22 kg | |

** alternierende Beheizung

*** abhängig von Tassengrösse und Mahlung

CT Kaffee, Tee (Coffee, Tea)

CST Kaffee, Dampf, Tee (Coffee, Steam, Tea)

MCT Milch, Kaffee, Tee (Milk, Coffee, Tea)

MCST Milch, Kaffee, Dampf, Tee (Milk, Coffee, Steam, Tea)

W Tassenwärmer (Cup warmer)

R Milchteil mit Kompressorkühlung (Refrigerator)

I Instant (mit 2 Instantbehältern)

## Wasseranschluss

| Zuleitung | Ablauf | Druck | Kalkgehalt |
|---|---|---|---|
| 1/8” | ∅ 48 mm mit Syphon | 200-500 kPa (2-5 bar) | 5-8 dH° / 8-14fH° |

## Artikel für die Reinigung / Bestellnummern

| | | | |
|---|---|---|---|
| 057002 | Reinigungstabletten, Dose 100 Stück | 057003 | Reinigungstabletten, 4x100 Stück |
| 057045 | Cappucleaner (flüssig), 1 Liter | 057046 | Cappucleaner (flüssig), 10x1 Liter |
| 057082 | Reinigungstabletten, Blister 1x100 | 057084 | Cappucleaner (Pulver), 1 Dose |
| 057317 | Haushaltsbürste | 057363 | Reinigungsbehälter, 2 Liter |
| 057370 | Spez. Reinigungsbürste (klein, rund) | 059963 | Satzschubladenbeutel, 500 Stück |

# Mode d´emploi

# Table des matières


**Consignes de sécurité** 28

**Informations importantes** 28

**Information clients** 29
Entretien et support 29
La qualité de boissons optimales 29
Nettoyage 29
Entretien 29
Eau 29
Quantités et dimension 29

**Informations modèle S500** 30
Écran tactile 30
Une publicité efficace 30
Haute technologie suisse 30
Système d'auto diagnostic innovateur (SDS) 30
On goûte aussi avec les yeux 30
Le café avec le service 30

**Avis de la S500** 31

**Module lait S500 R (optionnel)** 31

**Module lait M (optionnel)** 31

**Module Instantané S500 I (opt.)** 32

**Sortie vapeur (optionnel)** 32

**PowerSteam (optionnel S545)** 32

**Panneau de commande / Ecran tactile** 33
Possibilités d´utilisation de la Rex-Royal S500 33
Libre-service 33
Mode opérateur par du personnel Gastro 33
Ecran tactile / Panneau de commande 33

**Mise en service** 34
Mise en marche et en chauffe de la machine 34

**Manipulation de la S500** 35
Boissons servies en mode libre-service 35
Boissons servies par du personnel Gastro 36
Produit en pot/carafe 36
L'eau du thé 36
Obtention de produits vapeur (optionnel) 37
Distribution de produits Powersteam (optionnel) 37

**Nettoyage et entretien** 38
GÉNERALITÉS 38
NETTOYAGE QUOTIDIEN 39
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE 39
NETTOYAGE MENSUEL 40

**Le nettoyage en détail** 41

**Nettoyage des modules individuels** 42

**Vidage et remplissage des réservoirs** 42
Tiroir à marc 42
Récipient à grains 43
Récipient à lait (élément R) 43
Récipient à lait (élément M) 43
Remplir les récipients instantanés 43

**Voir les informations** 44
Voir le numéro du service 44
Voir ou supprimer les compteurs quotidiens 44
Voir le compteur de total 44
L'affectation de café pour les moulins 44

**Réglage de l'écran** 45
Modifiant les paramètres de l'écran 45

**Messages système** 46
En quoi consistent les messages système 46
Réaction en cas de messages système 46

**Messages d'erreur** 48
En quoi consistent les messages d'erreur 48
Réaction en cas de massages d'erreur 48

**Données techniques** 49
Aperçu 49
Raccordement eau alimentation 49
Accessoires / Numéro de commande 49

**Installation** 76

**Attestation de contrôle /** 77
Chaudière café (32´814) 1 bis 2 kW 77
Chaudière café (32´650) 1 bis 3 kW 78
Chaudière vapeur (47´218) 2.0 kW 79
Chaudière vapeur (47´217) 3.2 kW 80
Chaudière vapeur (32´648) 2 bis 6 kW 81

**Déclaration de confirmité CE** 83

# Consignes de sécurité

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. Il contient des indications importantes permettant d'utiliser la machine de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque résultant d'une utilisation inappropriée, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la machine à café.

- Ce mode d'emploi doit se trouver constamment à proximité de la machine à café. Toute personne qui utilise la machine doit lire ce mode d'emploi et appliquer ces consignes.
- En cas d'interruption de fonctionnement accidentelle, il faut mettre la machine hors tension et fermer le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou le courant et dus au non-respect de ces consignes!
- Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, il faut veiller à utiliser un marchepied sûr.
- Il est à noter qu'après l'arrêt de la machine, les composants en contact avec les produits restent chauds pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage utilisez uniquement les tablettes de nettoyage HGZ et le Cappucleaner HGZ. Les dégâts occasionnés par l'utilisation d'autres tablettes de nettoyage que ceux d´HGZ ne seront pas pris en charge.
- En aucun cas, la machine ne doit être démontée ou réparée par un non-professionnel, car cela pourrait causer un réel danger pour l'intervenant ou l'appareil.
- Danger d'explosion: Ne jamais orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages résultant de la non-observation de ces consignes de sécurité!
- Le niveau de bruit est ≤ 70dB.

# Informations importantes

### Condition d'utilisation

La machine à café a été conçue pour un usage professionnel. Elle ne peut être utilisée dans le domaine privé qu'avec certaines restrictions.
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience et le savoir nécessaires, à moins qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance constante et reçoivent des instructions de la part d'une personne veillant à leur sécurité.

### Informations diverses concernant l'installation

À l'emplacement de la machine à café, la température doit être comprise entre 10°C et 35°C degrés. L'humidité ne doit pas dépasser 80%.
La machine doit être installée seulement par un technicien agréé. La machine doit être placée horizontalement sur une table solide, supportant facilement le poids de la machine. L'appareil doit être installé de sorte qu'il est hors de la zone d'hôtes, peut être supervisé par une personne formée et ne doit pas être dans un périmètre d'un jet d'eau.
Lors du montage, utiliser la tuyauterie neuve livrée avec l'appareil. Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation.

### Protection du système de commande

Ne jamais retirer ou introduire une fiche lorsque la commande est sous tension.
Pour la protection du chauffage, la fiche du chauffage doit être retirée avant l'installation.
Remplir d'abord la chaudière avec de l'eau.

### Consignes concernant l'installation électrique

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'une alimentation par le secteur avec une fiche ou d'autres moyens pour le déconnecter du secteur, présentant à chaque pôle un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension CAT III, il y a lieu de monter dans le système électrique fixe un dispositif de coupure conforme aux dispositions en vigueur.
Si la conduite de connexion au réseau de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant des qualifications équivalentes, pour prévenir tout danger.
La machine doit être sécurisée par un groupe de fusibles indépendant. Conformément aux dispositions concernant les installations à basse tension, la prise à laquelle la machine est branchée doit comporter une sécurité contre les courants de fuite si l'appareil se trouve dans des locaux mouillés et humides. Pour les machines munies d'accessoires, des prises supplémentaires (1N 230V) sont nécessaires.
Attention: Des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.

### Pression d'eau / qualité

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. Une pression au-delà des valeurs prescrites entrave le fonctionnement de la machine. Lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10 dH° / 17 fH°, il est recommandé d'utiliser la machine avec une cartouche de décarbonatation munie d'une dérivation. La dureté d'eau idéale pour le café est: 5 à 8 dH° (8 à 14 fH°).

### Les détails de l'installation

(voir les pages de l'installation et service)

# Information clients

### Entretien et support
En achetant une machine à café de la marque Rex-Royal, vous avez opté pour un appareil de haute qualité. Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine à café en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

### La qualité de boissons optimales
Respectez les dispositions d'hygiène pour les produits de café, de lait et d'instantané.

- Utilisez uniquement du lait réfrigéré à une température maximum de 5°C.
- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Entreposez le café dans un endroit froid et sec. Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais la machine avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Utilisez uniquement de la poudre instantané qui convient aux machines à produit lyophilisé.
- Rincez la machine après une longue pause.

### Nettoyage
L'entretien journalier de la machine à café est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de celle-ci. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.

### Entretien
Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre machine à nos techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. Notre professionnel du service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.

Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre machine à café de la marque Rex-Royal.

### Eau
La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits odorants peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Veuillez prendre contact avec nous.

### Quantités et dimension

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures S530: | 324x733x600 mm |
| Dimensions extérieures S545: | 474x733x600 mm |
| Hauteur de la sortie boissons: | 64 - 189 mm |
| Hauteur de la sortie eau chaude: | 150 - 200 mm |
| Quantité par récipient à grains: | env. 1.3 kg |
| Quantité par récipient à poudre: | env. 3 kg |
| Quantité par récipient à lait: | 1x 10l ou 2x 5l |
| Température d'environnement : | entre 10°C et 35°C |
| Humidité de l'air: | au maximum 80% |
| Pression d'eau: | entre 200 et 600 kPa |
| Dureté de l'eau optimal: | 5-8 dH° (8-14 fH°) |
| Dureté de l'eau au maximum: | 10 dH° (17 fH°) |

S530 Module de base

S545 Module de base

S530 CST avec 2 moulins et le système de paiement

S545 CSTRW avec module instantanée (gauche), module de lait R (droit) et chauffe-tasse

## Informations modèle S500

La S500 est livrable en plusieurs variantes et combinaisons. Selon l'équipement de base, on distingue deux types, la S530 (largeur 30cm) et la S545 (largeur 45cm). En outre, les différents éléments tels que le frigo, le module pour produits lyophilisés ou le chauffe-tasse peuvent être combinés avec la machine à café.

### Écran tactile

Grâce à l'écran tactile, vous maintenez un contact étroit avec le consommateur. La S500 séduit par son système de commande rationnel et intuitif. Il est possible de sélectionner jusque vingt-quatre boissons avec un facilité déconcertante. D'autres boissons ou des options complémentaires, telles que les fonctions de surveillance et d'entretien peuvent être sélectionnées de la façon dont on feuillette les pages d'un livre.

### Une publicité efficace

Les quelque 25 secondes d'attente avant que le café ne soit prêt avec sa couronne de mousse parfaite peuvent être exploitées pour une publicité efficace.

### Haute technologie suisse

Un groupe percolateur métallique exceptionnellement rapide et breveté fournit un café de qualité supérieure constante. Ce joyau de travail de précision suisse constitue le cœur puissant de la S500. La solidité du groupe percolateur garantit une grande longévité et une facilité d'entretien. Grâce à lui, vous obtiendrez un café excellent jusqu'à la dernière tasse.
La S500 vous garantit la continuité et la rentabilité à chaque pression de touche.

### Système d'auto diagnostic innovateur (SDS)

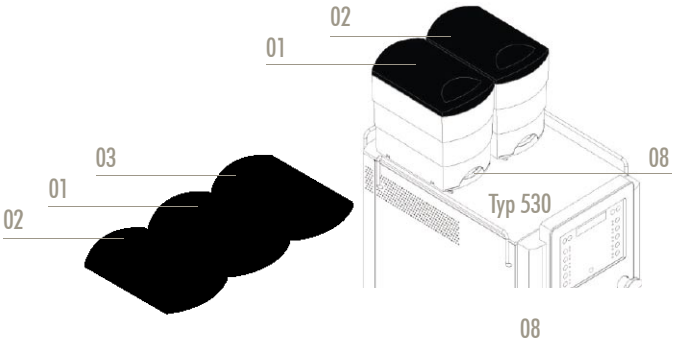
Notre système d'auto diagnostic innovateur (Self Diagnostic System - SDS) enregistre chaque mouvement du piston percolateur. La pression exercée, la quantité de poudre et d'eau sont harmonisées de façon optimale par le SDS à chaque prélèvement.
En cas d'écart, la quantité de café se corrige d'elle-même. De ce fait, le café conserve une qualité égale, tasse après tasse.

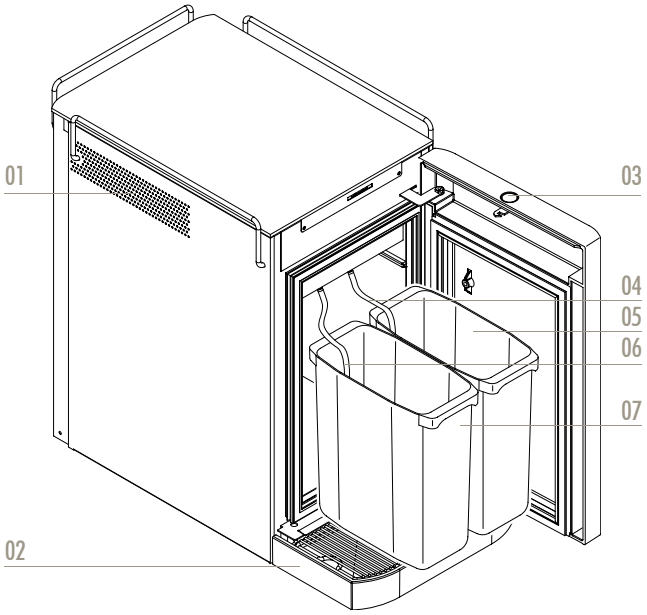
### On goûte aussi avec les yeux

Le design innovateur complète les qualités exceptionnelles de la nouvelle génération de machines à café. Le système d'eau chaude/vapeur intégré dispose d'une capacité horaire de 58 litres et satisfait également les plus grandes exigences en matière de temps et de capacité. Si nécessaire, la S545 peut être équipée d'un troisième moulin pour fournir un choix encore plus varié.

### Le café avec le service

Un café parfait suppose aussi un service parfait. La construction moderne de la S500 permet une analyse rapide et efficace, réduisant par là-même les frais d'entretien.






01 Récipient à grains, 1ière torréfaction
02 Récipient à grains, 2ième torréfaction*
03 Récipient à grains, 3ième torréfaction*
04 LED statut
05 Touche thé
06 Sortie thé
07 Porte de tiroir à marc
08 Coulisse pour tablette de nettoyage
09 Tasse de stockage (S545 chauffants)
10 Écrain tactile
11 Poignée commande vapeur *
12 Sortie vapeur *
13 Sortie réglable en hauteur
14 Grille d'égouttage
15 Égouttoir

* équipement optionnel

01 Frigo à compresseur avec grille d'aération
02 Égouttoir avec grille d'égouttage
03 Porte du frigo verrouillable
04 Conduite d'aspiration pour le réservoir à lait droit
05 Réservoir à lait droit
06 Conduite d'aspiration pour le réservoir à lait gauche*
07 Réservoir à lait gauche*

* équipment optionnel

## Avis de la S500

Le nouveau système de commande par écran tactile permet de composer les boissons de façon individuelle. Menus et accompagnement optimal de l'utilisateur. Grâce à son éclairage actif et ses possibilités d'animation, l'écran tactile attire les regards et contribue à une l'ambiance agréable pouvant être utilisée comme plate-forme publicitaire.

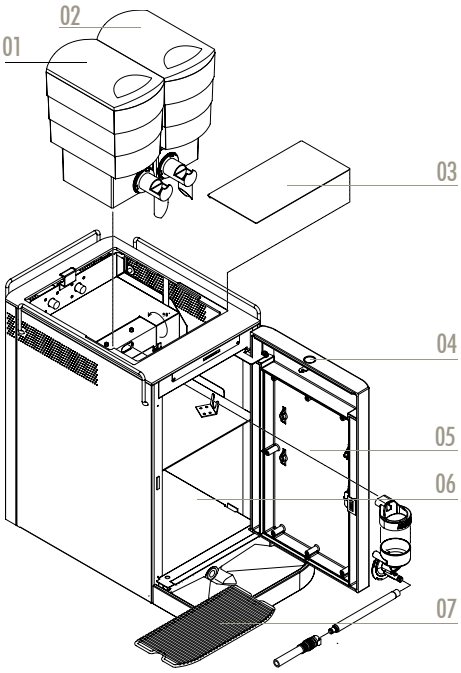
## Module lait S500 R (optionnel)

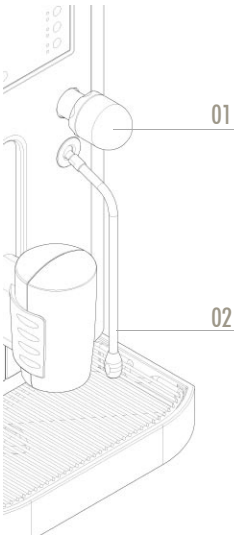
Le nouveau réfrigérateur est le parfait complément de la machine à café S500. Celui-ci peut fournir deux types de lait. À cette fin, pour chaque type, un réservoir d'une capacité de 5 litres est disponible. Bien sûr, il est possible de ne prélever le lait que d'un seul réservoir (plus grand, 10 litres de capacité).

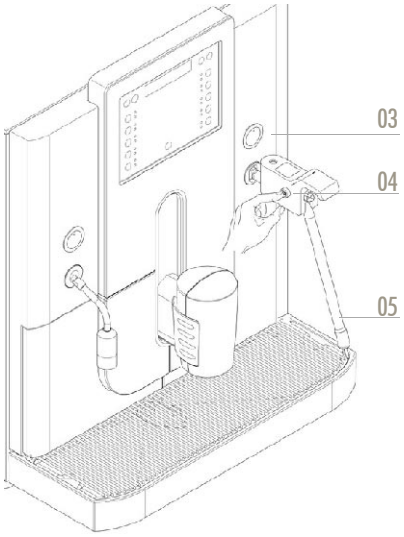
Un nouveau système de rinçage assure un entretien parfait des conduites de lait. Le nettoyage de la partie lait est également très simple.

## Module lait M (optionnel)

Avec le module lait M, vous pouvez établir rapidement et facilement votre lait à la page de votre maschine en cas de besoin.




01 Récipient poudre 1
02 Récipient poudre 2
03 Couvercle sup.
04 Serrure
05 Porte frontale
06 Place de rangement
07 Egouttoir

01 Robinet vapeur
02 Gicleur vapeur

03 Touche vapeur
04 Bouton mousse/lait chaud
05 Capteur sortie vapeur

## Module Instantané S500 I (opt.)

Pour la préparation de différentes boissons, le module instantané (Lyophiolisé) est optimal. Il est équipé de deux récipients instantanés d´une capacité de 1,6 kilos chacuns. En combinaison avec un module S500 R vous arrivez à une large diversité de produits, par simple pression d´une touche.

Après chaque service d´une boisson, un rinçage automatique de la chambre du mélangeur sera activé. Le ventilateur intégré aspire la poussière et la vapeur afin d´assurer que celle-ci reste sèche. Cela évite le collage de la poudre sur la paroi.

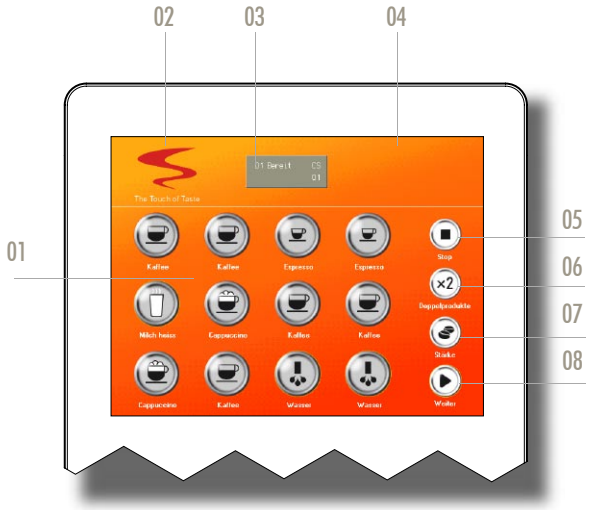
Grâce à la disposition autonome et modulaire du module instantané, vous trouverez derrière la porte frontale un agencement très clair et une accessibilité excellente pour le nettoyage. En outre, une place suffisante pour le rangement des produits lyophilisés est disponible.

## Sortie vapeur (optionnel)

La sortie de vapeur très performante se trouve même sur notre compacte Rex-Royal S530 disponible en option. La sortie vapeur très performante se trouve sur notre compacte S530 disponible en option. Pour les très hautes exigences, vous pourrez équiper votre Rex-Royal S545 à la place d´une sortie vapeur, un PowerSteam afin de chauffer ou mousser votre lait.

## PowerSteam (optionnel S545)

Avec le powersteam, on peut faire mousser ou réchauffer automatiquement du lait de façon très simple. La température du lait est contrôlée par un capteur de température. La vapeur sera stoppée immédiatement dès l'obtention de la température optimale.




Menu principal en mode service par du personnel Gastro

Menu principal en mode libre-service

Image d´ambiance pendant le service d´un produit en mode libre-service

01 Menu principal (avec 12 symboles produits)
02 Menu Nettoyage et information
03 État de la machine
04 Place pour logo d'entreprise
05 Touche STOP
06 Deux tasses en même temps
07 Touche ARÔME
08 Touche SUIVANT (produits supplémentaires)

## Panneau de commande / Ecran tactile

### Possibilités d´utilisation de la Rex-Royal S500

Grâce à l´utilisation de l´électronique la plus moderne, la machine à café Rex-Royal S500 se prête parfaitement aussi bien pour l´utilisation en mode opérateur qu›en mode libre-service. Suivant son but d´utilisation, les différences se remarqueront dans les menus et les représentations sur l´écran tactile.
Lors de la livraison, votre machine à café sera adaptée suivant le but d´utilisation correspondant et vos demandes personnelles. De ce fait, vous devrez différencier les différents figures de ce mode d´emploi avec les menus effectifs.

### Libre-service

Pour l´utilisation en mode libre-service, vous trouverez affiché sur le pannaeu de commande seulement les symboles nécessaires aux clients. Sous les symboles produits, vous trouverez leur description. Durant que la machine à café prépare le produit désiré, cette période sera utilisée pour afficher une image d´ambiance ou une publicité ciblée.

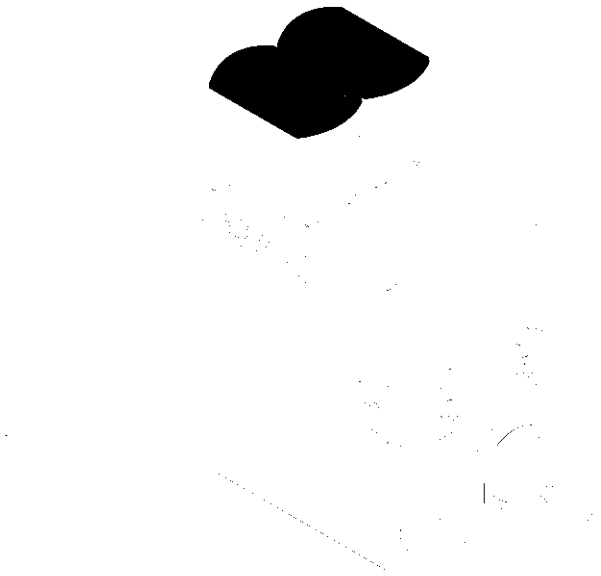
Les offres actuelles et les images individuelles pourront être transmises simplement à l´aide d´un terminal (optionnel) de votre ordinateur à votre machine à café.

### Mode opérateur par du personnel Gastro

Sur le panneau de commande, vous trouverez des symboles supplémentaires aux symboles produits afin de sélectionner les produits doubles, l´intensité de l´arôme du café, etc. Durant la préparation de la boisson désirée, le menu principal restera affiché sur le panneau de commande. Cela offre la possibilité de préselectionner une autre boisson ou un produit parallèle comme de l´eau chaude.

### Ecran tactile / Panneau de commande

Avec le panneau de commande moderne, on peut servir jusqu´à 24 produits différents. De plus, il y a des variantes supplémentaires disponibles comme le symbole AROME. Grâce à la grandeur de l´écran tactile de 8.4 Zoll (ca. 22 cm), la manipulation de la machine à café est très simple et intuitive.



Commutateur principal

Figure 1

## Mise en service

### Mise en marche et en chauffe de la machine

1. Allumez la machine à l´aide du commutateur principal. À cette fin, enlevez d'abord le tiroir à marc (fig. 1).

2. Sur l'écran apparaît le message LA MACHINE EST EN CHAUFFE!

3. La machine à café chauffe. Aucun produit ne peut être prélevé.

4. Lorsque la vue d'ensemble des produits (MENU PRINCIPAL) s'affiche, on peut prélever des produits.

Selon la configuration de l´appareil, il est possible que des messages supplémentaires apparaîssent durant la mise en marche.

- Apparition du message UN RINCAGE DOIT ÊTRE NÉCESSAIREMENT EFFECTUÉ! appuyer sur OK et le rinçage automatique va démarrer. Une fois cette opération achevée, l´aperçu des produits s´affichent (MENU PRINCIPAL).

- Apparition du message LE MODULE DU THÉ EST EN CHAUFFE!, la chaudière eau chaude/vapeur n´a pas encore atteind sa température de fonctionnement. L´eau chaude ainsi que tous les produits mixtes et laitiers ne peuvent être servis.

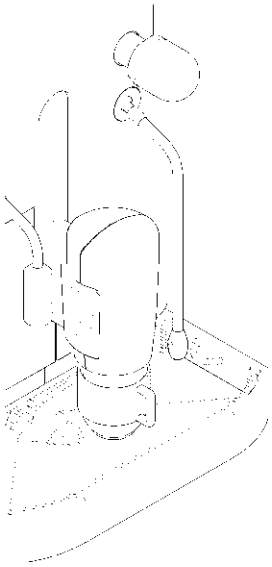


Figure 2

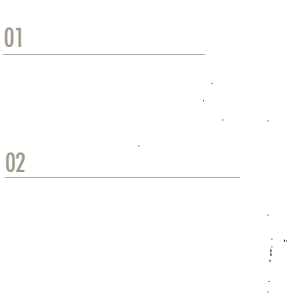



Figure 4

# Manipulation de la S500

**Boissons servies en mode libre-service**

Lors de la variante de la machine en libre-service, les clients disposent d´un maximum de 12 symboles produits. Grâce à la grande surface de l´écran, l´utilisation est très simple et intuitive.

1. Disposez la tasse ou le verre en dessous de la sortie boissons (fig. 2).
2. Appuyez sur la touche du produit désiré.
3. Pendant toute la préparation du produit désiré, l›écran affiche une image d´ambiance ou une publicité.
4. La distribution peut à tout moment être interrompue avec la touche STOP.
5. Dès que le processus a été achevé, le menu principal réapparaît et la prochaine boisson peut être sélectionnée..

**L'eau du thé**

La S500 permet d'obtenir de l'eau chaude par le dispositif d'écoulement de thé séparé. Disposez le verre à thé en dessous du dispositif d'écoulement du thé et appuyez sur la TOUCHE THÉ (fig. 4, rep. 01). La distribution peut être interrompue en faisant une nouvelle pression sur la TOUCHE THÉ.

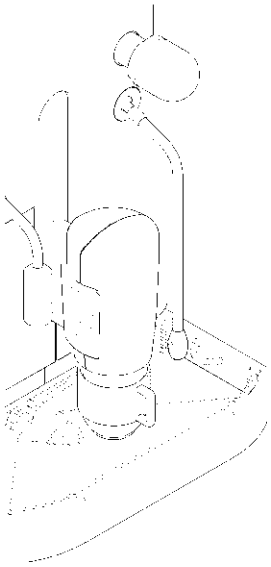


Figure 2

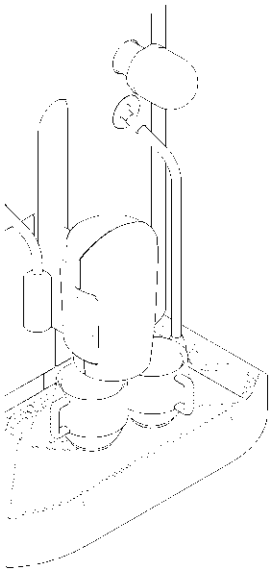


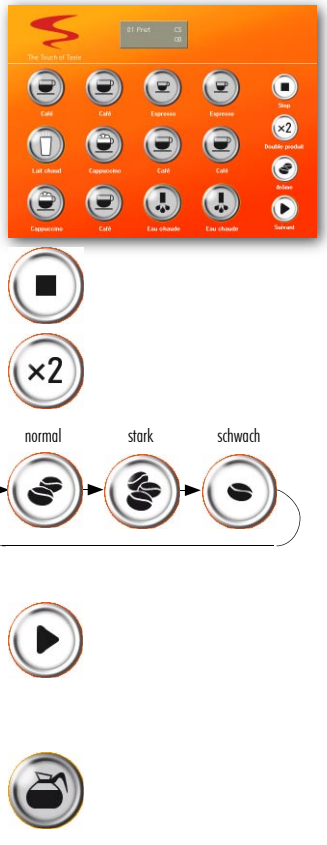
Figure 3

Figure 4

### Boissons servies par du personnel Gastro

Lors de la variante de la machine en mode opérateur, on dispose d´un maximum de 24 produits différents au choix.

1. Disposez la tasse ou le verre en dessous de la sortie boissons (fig. 2). Appuyez sur la touche produit désiré.
2. La distribution peut être à tout moment interrompue avec la touche STOP.
3. Si vous voulez deux tasses de café en même temps , posez deux tasses en dessous de la sortie boissons (fig. 3). Appuyez d'abord sur la touche x2 puis sur la TOUCHE PRODUIT.
4. L´intensité de l´arôme du café peut être adaptée au goût personnel de chacun. À cette fin, appuyez sur la touche ARÔME. Sélectionnez alors le symbole AROME (faible/moyen/fort). Ensuite, appuyez sur la TOUCHE PRODUIT.
5. Pour le choix de produits supplémentaires, appuyer d´abord sur le symbole SUIVANT. Ensuite, appuyer sur le symbole du produit comme décrit dans les étapes de 1 à 4 (voir ci-dessus).




### Produit en pot/carafe

Avec le service en pot, il est possible de commander successivement plusieurs cycles de café sans interruption. Le nombre de cycles peut être réglé par le service technique.

### L'eau du thé

La S500 permet d'obtenir de l'eau chaude par le dispositif d'écoulement de thé pivotant séparé. Disposez le verre à thé en dessous du dispositif d'écoulement du thé et appuyez sur la TOUCHE THÉ (fig. 4, rep. 01). La distribution peut être interrompue en faisant une nouvelle pression sur la TOUCHE THÉ.

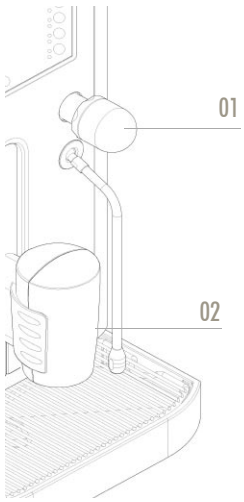



Figure 5

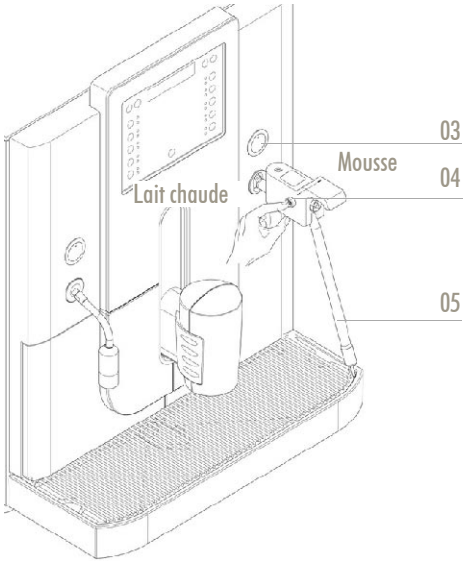



Figure 6

### Obtention de produits vapeur (optionnel)

Notez que lorsque vous travaillez avec de la vapeur, la vapeur et toutes les pièces en contact avec cell-ci peuvent être très chaudes!

1. Ouvrir brièvement le robinet à vapeur (fig. 5, rep 01) pour purger l'eau de condensation puis refermer.
2. Maintenir l'orifice de distribution vapeur (fig. 5, rep 02) dans le lait qui doit être réchauffé, ouvrir le robinet à vapeur jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
3. Après avoir enlevé le pot à lait, ouvrir brièvement le robinet à vapeur puis le fermer et nettoyer l'orifice de distribution de vapeur au moyen d'un chiffon humide.

La température de la mousse de lait ne peut pas dépasser les 65°C sinon la mousse se forme mal et les protéines brûlent. Cela peut avoir une influence sur le goût.

### Distribution de produits Powersteam (optionnel)

Avec le Powersteam, on peut faire mousser ou réchauffer automatiquement du lait de façon simple. La température du lait est contrôlée par un capteur de température. La vapeur est déconnectée immédiatement après l'obtention de la température optimale.

1. Pour produire de la mousse lait, poussez la vis (fig. 6, rep 04) vers la droite en position mousse. Pour lait chaud, la vis doit être poussée vers la gauche.
2. Poussez sur la touche VAPEUR (fig. 6, rep 03) et attendez un court moment jusqu'à ce que l'eau de condensation se soit écoulée. On interrompt le processus en appuyant de nouveau sur la touche.
3. Il faut remplir le pot de lait avec au moins 2 cm de lait au dessus de la sortie vapeur. Tenez la sortie vapeur par la poignée noire et plongez le tube de vapeur dans le pot rempli de lait froid (+5°C).
4. Démarrer le processus de chauffe/mousse de lait en appuyant sur la touche VAPEUR.
5. Dès l´obtention de la température nécessaire, la vapeur s´arrête automatiquement.
6. Après le retrait du pot de lait, appuyer deux fois de suite sur la touche VAPEUR (mode Start / Stop) et nettoyer la sortie vapeur avec un chiffon humide.

# Nettoyage et entretien

## GÉNERALITÉS

- Ne jamais nettoyer la machine à café avec un tuyau d´eau ou avec des appareils à haute pression. Pour nettoyer l'ensemble des pièces de revêtement, ne les frotter qu'avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage, l'approvisionnement en café est bloqué pour des raisons de sécurité.
- Il est impossible d'interrompre la procédure de nettoyage. Une coupure de courant implique automatiquement un nouveau cycle de rinçage lors de la nouvelle mise sous tension.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants (CH: classe de toxicité 5).
- Les produits de nettoyage doivent être gardés sous clé et être accessibles uniquement aux personnes autorisées. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation.
- Observez impérativement les instructions mentionnées sur les emballages.
- Pour le nettoyage, seuls les produits testés de HGZ peuvent être utilisés.
  - Tablettes de nettoyage: 57'002, 57'003 or 57'082
  - Cappucleaner: 57'045, 57'046 or 57'084
- Si la machine à café est utilisée dans une caravane, l'eau résiduelle ou le récipient de déversement d'eau doit toujours être vidé avant le nettoyage.

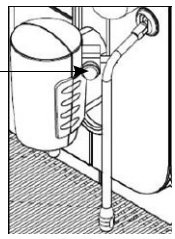
### Machine à café avec le module de lait S500 R (optionnel)

- Si votre machine à café est équipée d´un module de lait, le nettoyage de toutes les pièces en contact avec le lait doit être effectué avec beaucoup d´attention. Veillez faire attention lors de la description du nettoyage à votre équipement du mode d´emploi correspondant, avec ou sans le module lait.

### Programme de nettoyage - au moins 1x par jours

1. Videz et nettoyez le tiroir à marc. Confirmez cette action avec la touche STOP.
2. *Avec un réservoir de vidange:*
   *- Videz le réservoir avant le nettoyage.*
3. *Avec un module de lait version M:*
   *- Ouvrir la vis complètement (P.1), (à droite de la sortie boissons).*
4. *Avec un module d'instantané:*
   *- Ce module est rincé automatiquement pendant le nettoyage.*
5. Appuyez sur la touche SYSTÈME (logo en haut à gauche) pendant 5 secondes.
6. Appuyez NETTOYAGE et après NETTOYAGE COMBINÉ.
7. Introduisez 1x tablette de nettoyage et appuyez sur OK.
8. ** *Remplissez le récipient avec 2 litres d'eau et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappucleaner.*
9. ** *Appuyez sur OK et attendre le message suivant.*
10. ** *Rincer le récipient et le remplir avec 1 litres d'eau.*
11. ** *Appuyez sur OK.*
12. Après le nettoyage, appuyez la touche HOME, 2 fois.

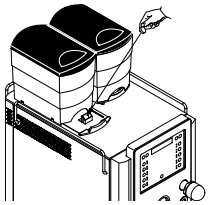
*P.1: Version lait M. Ouvrir la vis complètement!*



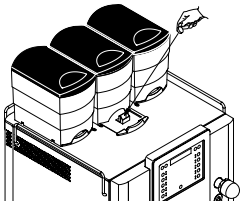
5 sec

*** Étapes 2-4 et 8-11, seulement avec les options appropriées.*

Ouverture pour la tablette - S530

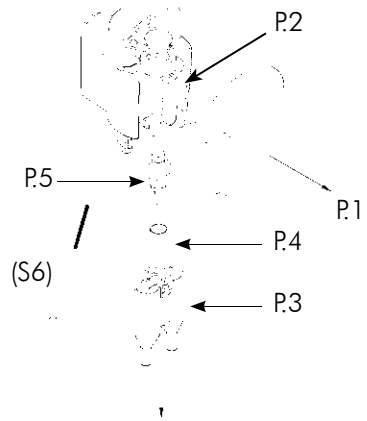


Ouverture pour la tablette - S545



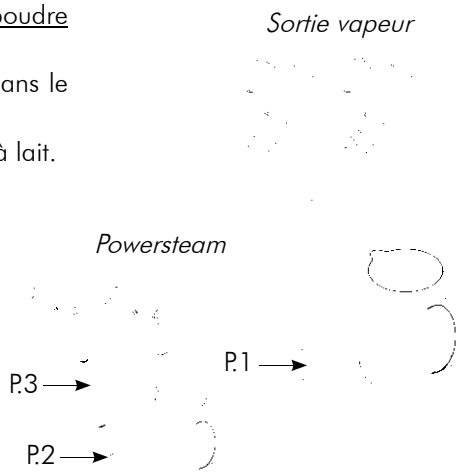
## NETTOYAGE QUOTIDIEN

### La sortie boissons avec un module lait




1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (P.1).
3. Soulevez la poignée de verouillage (P.2).
4. Tirez vers le bas: la sortie de lait (P.3), la douille (P.4) et le gicleur (P.5).
5. Nettoyez toutes les pièces à fond.
6. Nettoyez l´intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.
7. Le remontage de la sortie boissons se réalise dans l´ordre inverse.
8. Vérifiez les conduites d´eau et les tuyaux! Évitez les pincements de tuyaux.

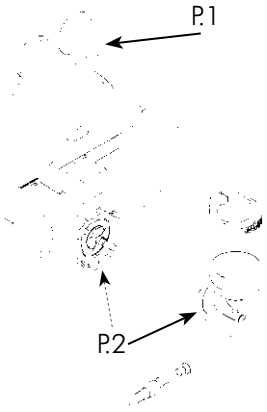
### La sortie vapeur ou powersteam*




1. Remplissez le pot à lait avec 0.7 litre d´eau et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappucleaner.
2. Dévissez le gicleur à vapeur de la sortie vapeur (P.1) et déposez le dans le pot.
3. Tenez la sortie vapeur par la poignée noire et plongez la dans le pot à lait.
4. Ouvrir le robinet VAPEUR et laissez écumer. Répétez plusieurs fois l´opération.
5. *** Dévissez les extrémités inférieures du Powersteam (P.2 und P.3).*
6. Nettoyez toutes les pièces à fond.
7. Le remontage se réalise dans l´ordre inverse.

*** Étape 5; seulement avec l´option Powersteam.*
** Powersteam est disponible en option seulement sur le machine S545.*

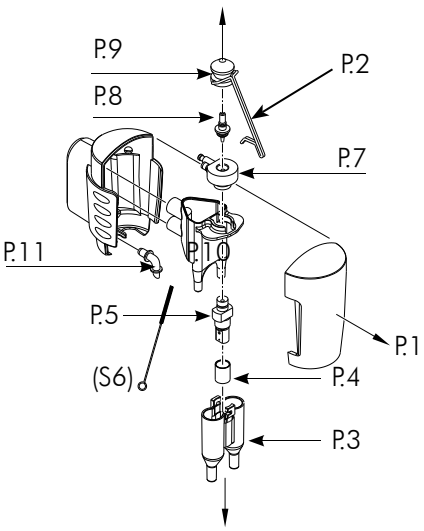
### Module instantané




1. La machine à café doit être éteinte. Ouvrez la porte frontale.
2. Fermez les distributeurs de poudre (P.1) et nettoyez les.
3. Ouvrez le dispositif de fermeture du mélangeur dans le sens anti-horaire (P.2).
4. Démontez le mélangeur.
5. Nettoyez toutes les pièces à fond.
6. Le remontage se réalise dans l´ordre inverse.

## NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

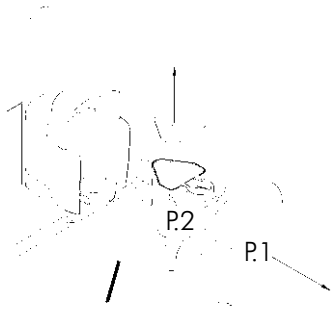
### Nettoyage intensif du module lait




1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (P.1) et soulevez la poignée de verrouillage (P.2).
3. Tirez vers le bas: la sortie de lait (P.3), la douille (P.4) et le gicleur (P.5).
4. Enlevez les pièces P.7, P.8 et P.9.
5. Tirez vers soi-même la sortie de café (P.10).
6. Prenez la sortie d´instantané (P.11) et tirez le bec verseur de sortie du tuyau.
7. Nettoyez toutes les pièces à fond.
8. Nettoyez l´intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.
9. Le remontage de sortie boissons se réalise dans l´ordre inverse.
10. Vérifiez les conduites d´eau et les tuyaux! Évitez les pincements de tuyaux.

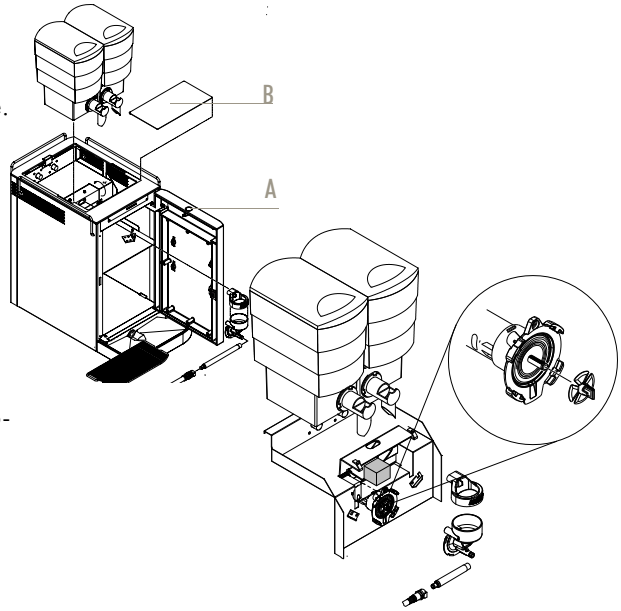
### La sortie boissons sans module lait

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (P.1).
3. Tirez vers soi-même la sortie de café (P.2).
4. Nettoyez toutes les pièces à fond. Utilisez la brosse spéciale.
5. Le remontage se réalise dans l´ordre inverse.




### Nettoyage intensif du module instantané

1. La machine à café doit être éteinte. Ouvrez la porte frontale (A).
2. Déverrouillez et retirez le couvercle suppérieur (B).
3. Verrouillez les fermetures jaunes.
4. Retirez les récipients vers le haut.
5. Tournez le dispositif de fermeture (jaune) dans le sens anti-horaire.
6. Démontez et désassemblez le mélangeur et l´anneau mélangeur.
7. Retirez l´hélice du mélangeur (petit noir rotor).
8. Débloquez et ouvrez le clappet noir du ventilateur.
9. Retirez le filtre de mousse synthétique.
10. Nettoyez toutes les pièces à fond.
11. Le remontage se réalise dans l´ordre inverse.
12. ATTENTION, lors de la fixation de l´hélice du mélangeur, celle-ci doit correspondre exactement à l'encoche de l'axe moteur.

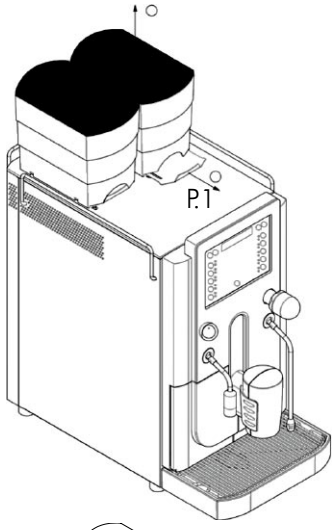



## NETTOYAGE MENSUEL

### Récipient à grains

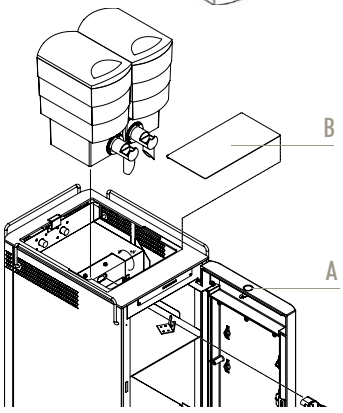
Les récipients doivent être nettoyés à l´intérieur, au minimum, une fois par mois avec un produit dégraissant et une brosse.

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Tirer la fermeture, au pied du récipient à grains, vers l´avant et jusqu´à la butée (P.1).
3. Le récipient se retire maintenant vers le haut.
4. Videz le récipient à grains de café (trémie) dans un autre récipient adéquat.
5. Nettoyez le récipient avec un produit dégraissant et une brosse.
6. Après séchage, remplissez les récipients à grains de café.
7. Remontez le récipient à grains et poussez la fermeture vers l'arrière.




### Récipient à instantané

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Ouvrez la porte frontale (A).
3. Déverrouillez et retirez le couvercle suppérieur (B).
4. Verrouillez les fermetures jaunes. Retirez les récipients vers le haut.
5. Videz la poudre dans un autre récipient adéquat.
6. Nettoyez les récipients à poudre soigneusement l'intérieur et l'extérieur.
7. Après séchage, remplissez les récipients à instantané.
8. Remontez les récipients dans l´ordre inverse et ouvrez les fermetures jaunes.



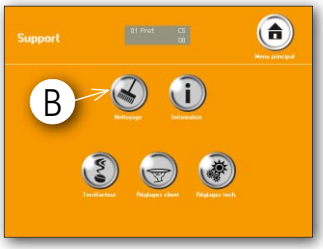
# Le nettoyage en détail

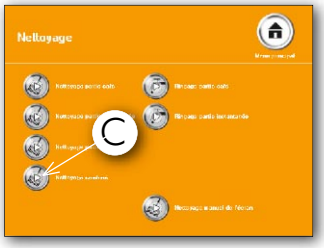
Cette procédure de nettoyage est appliquée pour les machines à café avec une module de lait. Le nettoyage devrait êtreréalisé 2x par jour. La procédure dure env. 7 minutes.

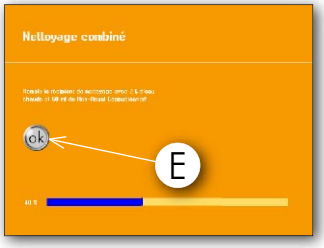
1. Videz le tiroir à marc.
2. *Avec un réservoir de vidange:*
   *- Videz le réservoir avant le nettoyage.*
3. *Avec un module de lait version M:*
   *- Ouvrir la vis complètement (P.1), (à droite de la sortie boissons).*
4. *Avec un module d'instantané:*
   *- Ce module est rincé automatiquement pendant le nettoyage.*
5. Maintenez la touche SYSTÈME (rep A) pendant 5 secondes. Appuyez la touche NETTOYAGE (rep B). Lancez le nettoyage en confirmant au moyen de la touche NETTOYAGE COMBINÉ (rep C).
6. Déposez la tablette de nettoyage dans l'orifice prévu à cette fin et refermez celui-ci.
7. L'opération doit être confirmée avec OK (rep D). Beachten Sie die Anweisungen auf dem Touchscreen.

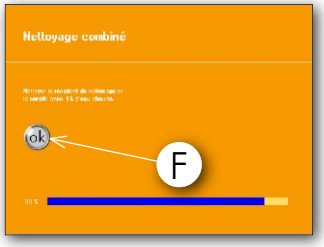
   Continuer au point 12, si la machine n'a pas de module de lait.

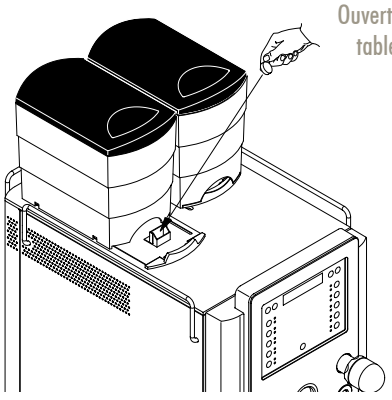
8. *Remplissez le récipient avec 2 litres d'eau chaude et de 60 ml ou 2 portions de poudre de Cappucleaner. Mettez celui-ci au réfrigérateur et veillez à ce que le tuyau d'aspiration se trouve dans le récipient.*
9. *Lancez le nettoyage de la partie lait en poussant sur le bouton OK (rep E).*
10. *Après avoir terminé le nettoyage, rincer le récipient de nettoyage et ensuite le remplir 1 litre d'eau chaude. Mettez celui-ci de nouveau au réfrigérateur et veillez à ce que le tuyau d'aspiration se trouve dans le récipient.*
11. *Pressez la touche OK (rep F).*
12. La fin du nettoyage est atteint. Appuyez la touch MENU PRINCIPAL (rep G).



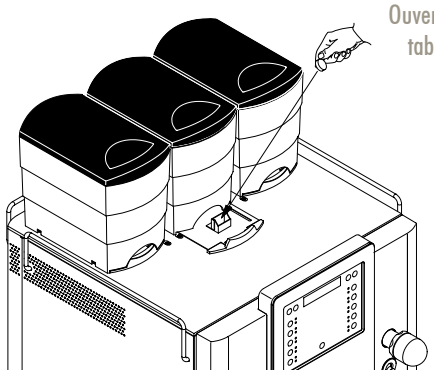







Ouverture pour la tablette S530

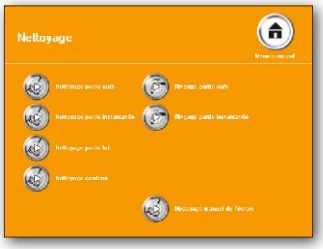


Ouverture pour la tablette S545

# Nettoyage des modules individuels

Si la machine à café équipé d'options supplémentaires, chaque module peut être nettoyées séparément. Préparez la machine de la manière suivante:

1. Videz le tiroir à marc.
2. Maintenez la touche SYSTÈME (rep A) pendant 5 secondes.
3. Appuyez la touche NETTOYAGE (rep B). Sélectionnez le nettoyage nécessaire.




**La sélection CAFÉ:**

1. Préparez une tablette de nettoyage HGZ (057002 ou 057082).
2. Sur l´écran apparaît le message INTRODUIRE TABLETTE
3. Introduisez la tablette de nettoyage dans l´orifice et refermez celui-ci. Confirmez l´opération en appuyant la touche NETTOYAGE.
4. Sur l´écran apparaît le message NETTOYAGE et les pourcentage d´avancement du nettoyage.

**La sélection INSTANTANÉE:**

1. Sur l´écran apparaît le message NETTOYAGE. Après environ une minute, le processus est terminé.

**La sélection LAIT:**

1. Remplissez le récipient de nettoyage avec 2 litres d´eau froide et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappucleaner (057045 ou 057084).
2. Démarrez le processus de nettoyage avec la touche NETTOYAGE.
3. Après avoir terminé le nettoyage, rincer le récipient de nettoyage. Remplissez le récipient avec 1 litres d´eau froide.
4. Démarrez le rinçage avec la touche NETTOYAGE.
5. Après environ 5 minutes, le processus est terminé. La machine est de nouveau prêt.

# Vidage et remplissage des réservoirs

**Tiroir à marc**
Si le tiroir à marc est plein, ceci est signalé par un message à l'écran. L'appareil ne fournira plus de café tant que le récipient n'aura pas été enlevé et vidé.

1. Poussez la sortie thé vers le haut de façon à pouvoir ouvrir la porte frontale.
2. Ouvrez la porte du côté gauche et retirez le tiroir à marc.
3. Sur l'écran tactile apparaît le message: LE TIROIR À MARC MANQUE!.
4. Videz et nettoyez le tiroir.
5. Enfoncez le récipient et confirmez le message LE TIROIR À MARC A ÉTÉ RETIRÉ! avec le bouton OK. La machine à café est nouveau prête à l'emploi.
6. Fermez la porte et repoussez la sortie thé vers le bas.

### Récipient à grains

La S530 dispose de maximum deux récipients à grains, la S545 de maximum trois, qui peuvent être remplis avec des grains de sortes différentes. Chaque moulin a été spécialement réglé pour la sorte de café désirée.

- Veillez à mettre les grains correspondants dans le récipient correct. Si le récipient est trop haut, utilisez un tabouret stable.
- Si, pendant la distribution d'un produit, le récipient est vide, vous serez invité à le remplir avec les grains correspondants. Sur l'écran apparaît le message LE RÉCIPIENT À GRAINS EST VIDE!.
- N'ajoutez que la quantité de grains que vous utiliserez immédiatement. Sinon l'arôme du café s'altère et la qualité se dégrade. Fermez soigneusement le sachet de café et disposez celui-ci dans un endroit frais.

### Récipient à lait (élément R)

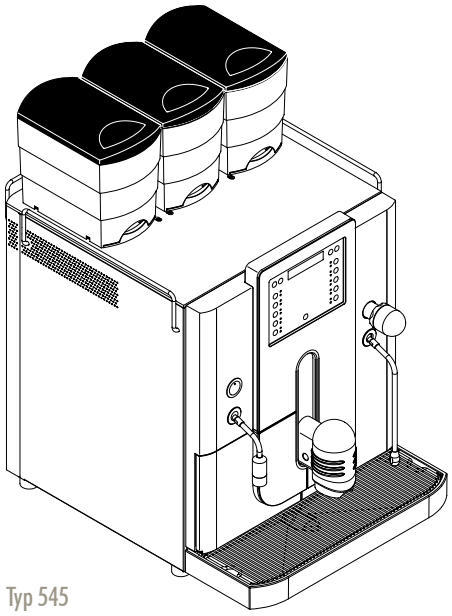
Dans le module à lait avec réfrigération par compresseur, le niveau du lait est constamment surveillé. Si celui-ci descend en dessous de la quantité minimum, le message: LE RÉCIPIENT LAIT EST VIDE!.
L'appareil ne fournira plus de produits lait ni de produits mixtes jusqu'à ce que l'appoint ait été fait.

### Récipient à lait (élément M)

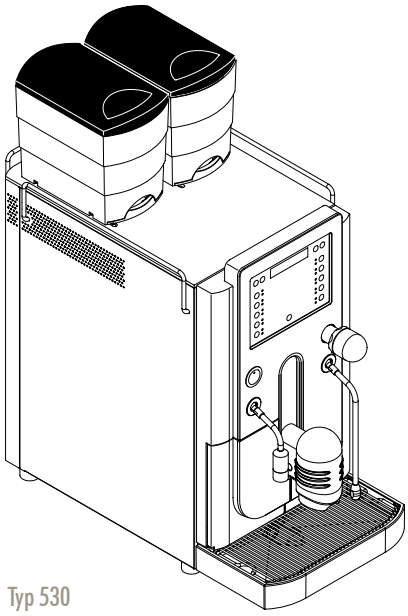
Le niveau du lait n'est pas contrôlé par voie électronique. Veuillez vérifier régulièrment le niveau du lait. N'utilisez que du lait déjà refroidit à 5°C.

### Remplir les récipients instantanés

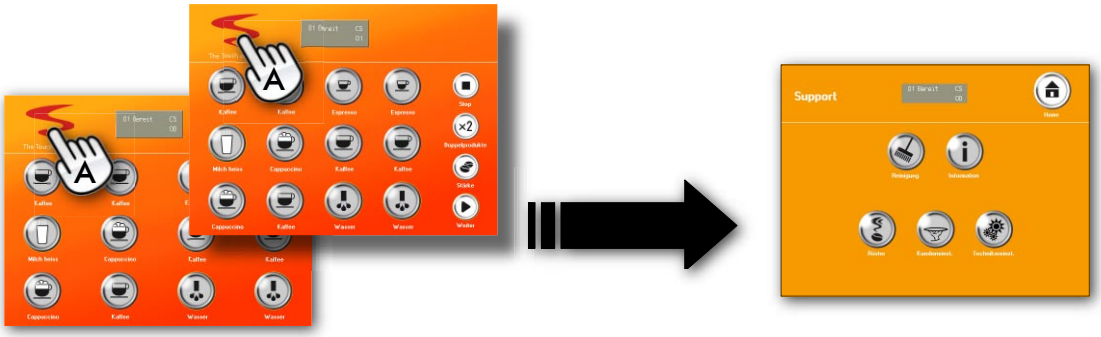
Il est important que les poudres lyophilisés soient versées dans les récipients correspondants, du fait des quantités différents suivant les boissons.
Si les récipients instantanés sont trop hauts, utilisez un tabouret stable.



Typ 545



Typ 530




Appuyez sur la touche de NETTOYAGE pendant plus de 5 secondes. (pos. A).

## Voir les informations

Appuyez sur la touche INFORMATION dans le menu SUPPORT. L'écran affiche le sous-menu INFORMATIONS.

### Voir le numéro du service

Appuyez sur la touche N° SERVICE TECHNIQUE. Vous recevrez des informations sur votre machine à café et le numéro de téléphone du service technique compétent.

### Voir ou supprimer les compteurs quotidiens

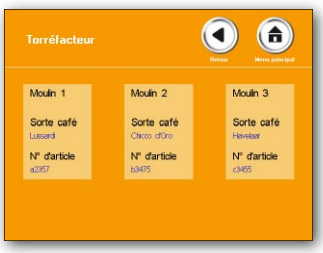
Appuyez sur la touche COMPTEURS JOURNALIERS. Vous pouvez voir le nombre de produits sélectionnés depuis la dernière boissons servies. Voulez-vous utiliser ces chiffres pour vos statistiques, vous pouvez lire la numéros d'équilibre, des intervalles réguliers. Vous pouvez utiliser ces informations pour vos statistiques, en lisant les valeurs dans des intervalles réguliers (quotidien, hebdomadaire, mensuel).
Puis, supprimez les valeurs affichées avec la touche EFFACER COMPUTEURS.

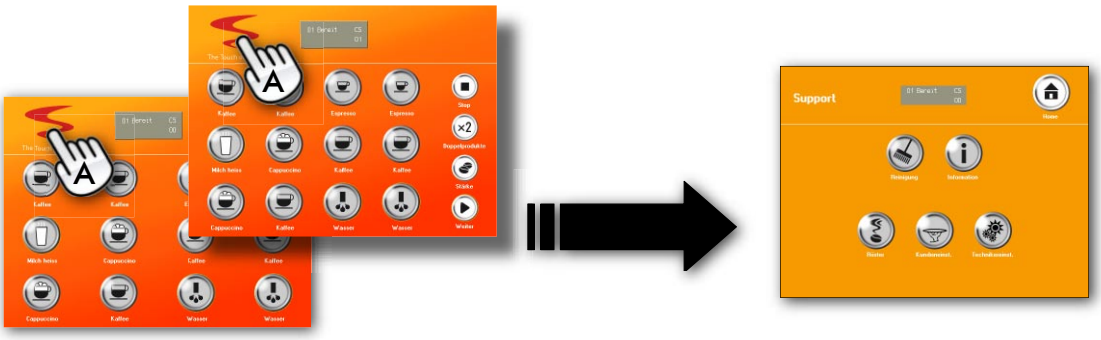
### Voir le compteur de total

Appuyez sur la touche COMPTEURS TOTALS. Vous pouvez voir la quantité de produits sélectionnés depuis la mise en service. Vous recevrez également un aperçu des cycles de nettoyage. Voir aussi les indications pour la maintenance et le changement du filtre.

### L'affectation de café pour les moulins

Appuyez sur la touche SORTES CAFÉ. La figure montre l'affectation de café pour les moulins. Veillez à mettre les grains correspondants dans la trémie correcte.



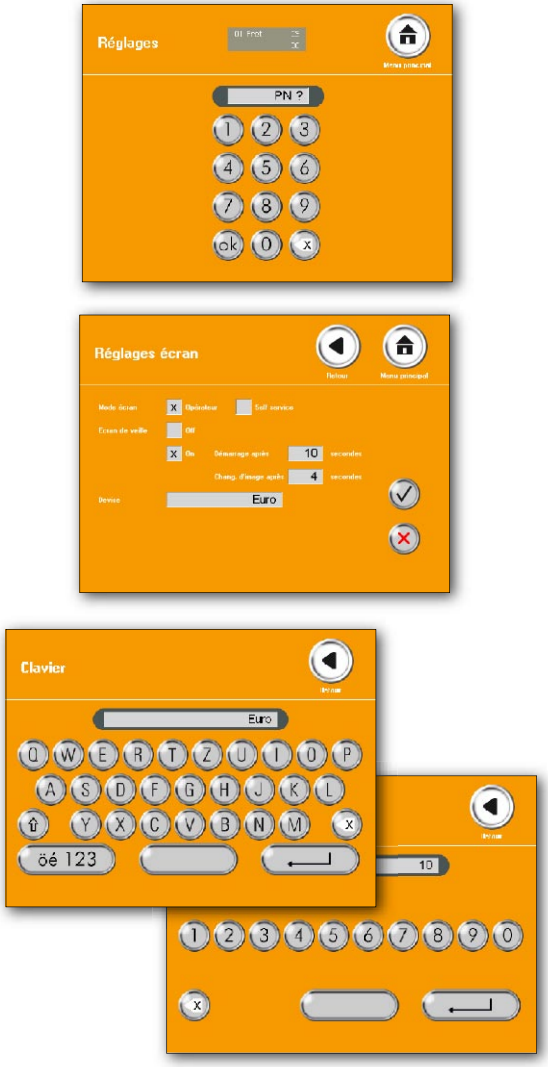



Appuyez sur la touche de NETTOYAGE pendant plus de 5 secondes. (pos. A).

## Réglage de l'écran

**Modifiant les paramètres de l'écran**

1. Appuyez sur la touche RÉGLAGES CLIENT dans le menu SUPPORT.
2. Entrez le code d'autorisation.
3. Appuyez sur la touche RÉGLAGES ÉCRAN.
4. Choisissez le type de MODE ÉCRAN
   OPÉRATEUR = Paramètres par le personnel de restauration.
   SELF SERVICE = Paramètres pour la Self-Service.
5. Options pour l'économiseur d'écran
   La valeur DÉMARRAGE APRÈS doit être comprise entre 10 et 600 secondes et la valeur CHANG. D'IMAGE APRÈS doit être comprise entre 2 et 120 secondes.
6. Pour changez le code de la devise, appuyez sur le code. Ainsi, le clavier est affiché. Maintenant, vous pouvez modifier le code de la devise.
7. Activer les nouveaux paramètres avec la touche OK.



# Messages système

## En quoi consistent les messages système

Les messages système sont des informations qui indiquent l'état de la machine. Certains d'entre eux demandent que le personnel intervienne activement comme par exemple les invitations à remplir ou à vider certains récipients.

## Réaction en cas de messages système

Si le display annonce une phase de chauffage, patientez jusqu'à ce que l'élément ait atteint la température de fonctionnement nécessaire. Pour tous les autres messages, effectuez la tâche nécessaire et la machine est de nouveau rapidement prête à l'emploi.

## Messages du système généraux

### La machine est en chauffe!

Si l'eau du chauffe-eau est encore froide après que l'appareil ait été connecté, le message s'affiche jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.

### Un rinçage doit être nécessairement effctué!

Un message apparaît si le chauffe-eau pour le café est réchauffé et que le technicien a programmé ce rinçage à froid. En appuyant sur le bouton OK, vous déclenchez le rinçage.

### Le module du thé est en chauffe!

Si l'eau dans le chauffe-eau café est chauffée, une phase de chauffage chauffe-eau thé/vapeur est lancée selon le système de gestion d'énergie et les réglages de base. Si pendant ce processus, on actionne la touche thé, on voit apparaître le message.

### Le tiroir à marc est plein!

Le marc fait l'objet d'une surveillance. Lorsque la quantité réglée par le technicien est atteinte, on voit s'afficher le message LE TIROIR À MARC EST PLEIN!.

### Le tiroir à marc manque!

Ce message disparaît automatiquement lorsque l'on remet le tiroir à marc en place.

### Le tiroir à marc a été retiré!

Après avoir remis le récipient à marc, confirmez que le récipient a été vidé. Confirmez ce message avec le bouton OUI et la machine est de nouveau prête à fonctionner.

### Le récipient à grains est vide!

Lorsque le récipient à grains est vide, la machine à café le remarque et le signale. Dans ce cas, les produits à café ne sont pas bloqués. Le message disparaît dès que le récipient à grains a été rempli.

### Un entretien est nécessaire!

Si un entretien devient nécessaire, ceci est affiché. Contactez alors le service clientèle. Ce message disparaît lorsque l'entretien a été effectué par le service clientèle.
Le filtre à eau épuisé !

### Le filtre d'eau est saturé!

L'état (capacité) du filtre Britta est surveillé. Si sa capacité est épuisée, ceci est affiché. Contactez immédiatement le service après vente. Ce message disparaît de nouveau lorsque le filtre a été remplacé par le service après vente.

## Messages du système avec module lait (S500 R)

### Le récipient lait est vide!

Si le niveau du lait dans le réservoir à lait de l'élément R descend en dessous d'un certain niveau, on voit apparaître ce message. Tous les produits à base de lait ou les produits mixtes sont bloqués jusqu'à ce que l'on ait fait l'appoint de lait.

## Installations avec approvisionnement autonome

### Le conteneur de vidange est rempli!

Message avec les installations à approvisionnement autonome (comptoir ou station mobile). Lorsque le réservoir de vidange est plein, tous les produits sont bloqués jusqu'à ce que le récipient soit vidé et de nouveau placé soit dans le comptoir, soit dans la caravane

### Containeur vidange plein ou contanieur eau fraîche vide!

Le message CONTAINEUR VIDANGE PLEIN OU CONTAINEUR EAU FRAICHE VIDE apparaît même si un seul réservoir nécessite une intervention. Vérifiez S.V.P. les deux récipients.
Ce message apparaît dans les installations montées dans un meuble mobile. Pour ce type d'appareil, le niveau des récipients est surveillé par des capteurs.

Containeur vidange plein ou containeur eau fraîche vide!
S.V.P. veuillez vider le containeur vidange et/ou remplir le containeur eau fraîche.

# Messages d'erreur

## En quoi consistent les messages d'erreur

Les messages d'erreur indiquent qu'un état exceptionnel (erreur) ou une défectuosité de la machine s'est produit. L'écran affiche quelle partie de la machine a provoqué le dérangement.

## Réaction en cas de massages d'erreur

Déconnectez la machine par le commutateur principal et remettez-la en marche après une courte période d'attente d'environ une minute. Essayez encore de démarrer un produit. Si la tentative est fructueuse, vous pouvez de nouveau travailler normalement avec la machine. Sinon, notez le message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après vente.

### Le piston de percolation est coincé!

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

### Un problème est apparu au niveau du piston de percolation!

Une panne s'est produite au piston de percolation de l'unité de percolation.

Le piston de percolation est coincé !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
Un problème est apparu au niveau du piston de percolation !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

### Le piston café est coincé!

La consommation de courant du piston à café est trop élevée.

### Un problème est apparu au niveau du piston café!

Un dérangement s'est produit au piston à café de l'unité de percolation.

Le piston café est coincé !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
Un problème est apparu au niveau du piston café !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

### La chaudière thé/vapeur n'a pas pu se remplir!

La chaudière thé/vapeur n'a pas pu être rempli dans le temps requis.

### Le café goutte seulement!

Si le débit de l'eau ne peut plus être mesuré, on voit apparaître ce message d'erreur.

La chaudière thé/vapeur n'a pas pu se remplir !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
Le café goutte seulement !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

### Un fusible sur la platine de commande est défectueux!

Un fusible de l'unité maître est défectueux.

### La connexion vers l'interface est interrompue!

Si la machine à café est utilisée avec un système de paiement, on voit apparaître ce message lorsque l'interface n'a pas pu être reconnu (p. ex. lors d'une interruption de la liaison).

Un fusible sur la platine de commande est défectueux !
S.V.P. veuillez contacter le service après-vente.
La connexion vers l'interface est interrompue !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

### La température de la chaudière café est incorrecte!

Le capteur du chauffe-eau café n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

### La température de la chaudère thé/vapeur est incorrecte!

Le capteur du chauffe-eau thé/vapeur n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

La température de la chaudière café est incorrecte !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
La température de la chaudière thé/vapeur est incorrecte !
S.V.P. veuillez éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

# Données techniques

## Aperçu

| Type | Connexion électrique | | | Eau chaude | Vapeur | Lait | Poids | Tasse par heure*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S530 CT | 1N | 230 volt | 2.2 kW | 20** | non | non | 56 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 CT | 1N | 230 volt | 3.2 kW | 30** | non | non | 56 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 CT | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 35 | non | non | 56 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 CT | 3N | 400 volt | 5.2 kW | 35** | non | non | 68 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 CT | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 58** | non | non | 68 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 CT | 3N | 400 volt | 9.2 kW | 58 | non | non | 68 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 CST | 1N | 230 volt | 2.2 kW | 20** | oui | non | 57 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 CST | 1N | 230 volt | 3.2 kW | 30** | oui | non | 57 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 CST | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 30 | oui | non | 57 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 CST | 3N | 400 volt | 5.2 kW | 35** | oui | non | 69 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 CST | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 58** | oui | non | 69 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 CST | 3N | 400 volt | 9.2 kW | 58 | oui | non | 69 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 MCT | 1N | 230 volt | 2.2 kW | 20** | non | oui | 56 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 MCT | 1N | 230 volt | 3.2 kW | 30** | non | oui | 56 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 MCT | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 35 | non | oui | 56 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 MCT | 3N | 400 volt | 5.2 kW | 35** | non | oui | 68 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 MCT | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 58** | non | oui | 68 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 MCT | 3N | 400 volt | 9.2 kW | 58 | non | oui | 68 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 MCST | 1N | 230 volt | 2.2 kW | 20** | oui | oui | 57 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 MCST | 1N | 230 volt | 3.2 kW | 30** | oui | oui | 57 kg | 100-250 tasses/h |
| S530 MCST | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 35 | oui | oui | 57 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 MCST | 3N | 400 volt | 5.2 kW | 35** | oui | oui | 69 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 MCST | 3N | 400 volt | 6.2 kW | 58** | oui | oui | 69 kg | 100-250 tasses/h |
| S545 MCST | 3N | 400 volt | 9.2 kW | 58 | oui | oui | 69 kg | 100-250 tasses/h |
| W | 1N | 230 volt | 0.15 kW | non | non | non | 18 kg | |
| R | 1N | 230 volt | 0.4 kW | non | non | oui | 27 kg | |
| I | 1N | 230 volt | 0.2 kW | non | non | non | 22 kg | |

** Chauffage alternativement

*** selon la taille des tasses et la mouture

CT Café, Thé (Coffee, Tea)

CST Café, Vapeur, Thé (Coffee, Steam, Tea)

MCT Lait, Café, Thé (Milk, Coffee, Tea)

MCST Lait, Café, Vapeur, Thé (Milk, Coffee, Steam, Tea)

W Chauffe-tasse (Cup warmer)

R Module lait avec réfrigérateur (Refrigerator)

I Module instantané (avec 2 récipients instantanés)

## Raccordement eau alimentation

| Raccordement | Vidange | Pression | Dureté |
|---|---|---|---|
| 1/8” | ∅ 48 mm avec siphon | 200-600 kPa (2-6 bar) | 5-8 dH° / 8-14fH° |

## Accessoires / Numéro de commande

| | | | |
|---|---|---|---|
| 057002 | Tablettes de nettoyage, boîte 1x100 | 057003 | Tablettes de nettoyage, 4x100 unités |
| 057045 | Cappucleaner (fluide), 1 litre | 057046 | Cappucleaner (fluide), 10x1 litre |
| 057317 | Brosse de nettoyage | 057370 | Brosse de nettoyage, (petit, rond) |
| 057363 | Récipient de nettoyage, 2 litre | 059963 | Sac pour tiroir à marc, 1x500 unités |
| 057082 | Tablettes de nettoyage, blister 1x100 | 057084 | Cappucleaner (poudre), 1 boîte |

# Operating Instructions

# Table of contents


**Safety instructions** 52

**Important information** 52

**Customer information** 53
Maintenance and care 53
The optimal quality of beverage 53
Cleaning 53
Service 53
Water 53
Fill quantities and mass 53

**S500 Model information** 54
The touch screen 54
Effective advertising 54
Ultimate coffee in a limited space 54
Swiss hi-tech 54
Self Diagnostic System (SDS) 54
A pleasure for eye and palate alike 54
Service to match the coffee 54

**View of the S500** 55

**Milk module S500 R (optional)** 55

**Milk module M (optional)** 55

**Powder module S500 I (opt.)** 56

**Steam outlet (optional)** 56

**Powersteam (optional by S545)** 56

**Touchscreen** 57
Possibilities of the machine S500 57
Self-service operation 57
Operation by staff 57
Touchscreen 57

**Getting started** 58
Switching-on and heating-up the machine 58

**How to use the S500** 59
Self-service 59
Preparation by Gastro staff 60
Pot service 60
Tea water 60
Dispensing steam products (option) 61
Dispensing power steam products (option) 61

**Cleaning and maintenance** 62
Basic points 62
DAILY CLEANING 63
WEEKLY CLEANING 63
MONTHLY CLEANING 64

**Cleaning - detailed instructions** 65

**Cleaning of the various modules** 66

**Emptying and refilling containers** 66
Coffee grounds drawer 66
Coffee bean hoppers 67
Refrigerator (element R) 67
Milk modul (element M) 67
Powder hopper 67

**Show informations** 68
Information about their coffee machine 68
Show the Day Counter / Clear the Day Counter 68
Show the Total Counter 68
Assignment of the coffee beans 68

**Change the display settings** 69
Change the display options 69

**System messages** 70
What are system messages 70
Handling system messages 70

**Error messages** 72
What are error messages 72
Handling error messages 72

**Technical Data** 73
Models 73
Water connection 73
Articles for cleaning / Order numbers 73

**Installation diagram** 76

**Inspection certificate** 77
Coffee boiler (32´814) 77
Coffee boiler (32´650) 1 bis 3 kW 78
Tea-/steam boiler (47´218) 2.0 kW 79
Tea-/steam boiler (47´217) 3.2 kW 80
Tea-/steam boiler (32´648) 2 to 6 kW 81

**CE Declaration of confirmity** 83

# Safety instructions

These operating instructions will help you to get to know the coffee machine and to use it in accordance with its intended use. They contain important information on how to operate your machine properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of the coffee machine.

- These operating instructions must always be available where the coffee machine is being used.
- Everyone who works with this machine must have read these instructions and must apply them.
- In the event of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will accepted for water or electrical damage caused by failure to comply with this instruction.
- A safe step must be used if a bean hopper into which the beans are poured is too high.
- Beware: the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.
- The coffee machine must be cleaned only with the recommended HGZ cleaning tablets and HGZ Cappucleaner. The manufacturer cannot be held liable or bear any responsibility should any cleaning products other than HGZ cleaning tablets be used.
- The machine must never be opened or repaired by an unskilled person, as otherwise there is a risk of injury or damage to the machine.
- Danger of explosion. Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by failure to comply with these safety instructions!
- Noise level ≤ 70dB.

# Important information

### Conditions of use

The coffee machine is designed for commercial use only. This machine is only suitable for use in the domestic sector under certain circumstances.
This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental faculties or with inadequate experience and/or inadequate knowledge, unless they are under supervision by a person with responsibility for their safety or have been given instruction by them on how the device is to be used.

### Sundry installation indications

At the location of the coffee machine the temperature must be between 10°C and 35°C. The humidity should not exceed 80%.
The coffee machine shall only be installed by a trained service technician. The coffee machine must be mounted horizontally on a massive table which must be able to bear its weight under all circumstances. The location of the machine must be chosen so that it is outside the direct guest area, can be supervised by a trained person and is not in the range of a water jet.
When the machine is installed, the new hose set supplied with the device must be used. The old hose sets must not be reused.
The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation.

### Protecting the control unit

The connectors of the control unit must never be connected or disconnected under current.
The connector of the heater must be disconnected before installation to protect the heating system.
The boiler must first be filled with water.

### Electrical instructions

If a fixed device is not fitted with a mains lead and a plug or other means of switching it off which has a contact width on each pole which meets the conditions in overvoltage category III for full isolation, then such a means of isolation must be built in to the fixed electrical installation in line with the construction provisions.
If the mains connection lead on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Service or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.
The machine must be protected by a separate fuse group. In accordance with the Low Voltage Directive, in wet and damp rooms, the outlet must be protected against power supply faults. In the case of machines with additional devices, extra sockets (1N 230V) are required.
CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.

### Water pressure / water quality

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. A pressure outside the values prescribed will impair the functioning of the machine. Where water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 5 to 8 dH° (8 to 14 fH°).

### Installation details and mass

(see installation diagram)

# Customer information

### Maintenance and care
With purchase of the Rex-Royal coffee machine, you have decided in favour to high quality product. We take this opportunity to give our customers few tipps on how to keep your coffee machine in good condition for a long time, and to ensure that your coffee is always on the highest quality.

### The optimal quality of beverage
Observe the general hygiene rules for milk, instant and coffee products.

- Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.
- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee products to your customers requests under consideration of strength, variety, roast, etc.
- Store your coffee beans in a cool, dry place. Never leave the coffee unsealed.
- Close the hopper immediately after refill. Never fill the bean hoppers before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Use only approved instant powder.
- Flush the machine through after a long break.

### Cleaning
Daily care of the coffee machine is very important. It guarantees a neutral taste and longer service life of your coffee machine. The innovative construction offers an quick and easy cleaning. Note the chapter Cleaning and maintenance.

### Service
A professional machine demands professional service. We recommend the coffee machine to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.

You can ensure the best care for your coffee machine by conducting out a service contract.

### Water
Water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much limescale, or other flavours, can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

### Fill quantities and mass

| | |
|---|---|
| Exterior Dimensions S530: | 324x733x600 mm |
| Exterior Dimensions S545: | 474x733x600 mm |
| Outlet height: | 64 - 189 mm |
| Tea outlet heigt: | 150 - 200 mm |
| Quantity per bean hopper: | ca. 1.3 kg |
| Quantity per powder hopper: | ca. 3 kg |
| Quantity milk | 1x10l or 2x5 l |
| Ambient air temperature : | between 10°C and 35°C |
| Humidity: | maximum allowable 80% |
| Water pressure : | between 200 and 600 kPa |
| Water hardness ideal: | 5 to 8 dH° (8-14 fH°) |
| Water hardness maximum: | 10 dH° (17 fH°) |

S530 Basic model

S545 Basic model

S530 CST with
2 grinder and cash system

S545 CSTRW with powder module (left),
milk module R (right) and cup warmer

## S500 Model information

The S500 coffee machine is available in a range of varieties and combinations. For the purposes of the main features differentiating the machines, the machines are divided into types S530 and S545. In addition, various elements such as refrigerator, powder module or cup warmer can be combined with the coffee machine.

### The touch screen

The new operating concept with the touch screen allows the individual design of the menu. The S500 impresses with clear, intuitive operation concept. Up to 24 drinks can be selected, and the process is easy. Further drinks and additional options, plus the monitoring and service functions, can be chosen via virtual pages.

### Effective advertising

In the 25 seconds or so that the machine takes to make that perfect cup of frothing coffee, the touch screen can be used as an effective advertising medium.

### Ultimate coffee in a limited space

By a width of 30 cm the S530 will fit on to any counter. This makes it the ideal alternative for even the tightest spaces. Both the S530 and the S545 can be expanded to include a powder module and a new-style milk element. The ventilation system on the grinders is standard and guarantees a constant quality of coffee beans.

### Swiss hi-tech

The patented, exceptionally quick-acting brewing unit made of metal guarantees consistently high quality.
This outstanding example of Swiss precision work forms the beating heart of the S500. The solid construction of the brewing unit is designed for durability and ease of maintenance. It guarantees the best coffee, from the first cup to the last.

### Self Diagnostic System (SDS)

Our innovative Self Diagnostic System (SDS) registers every movement of the brewing piston. The contact pressure and the amounts of powder and water are adjusted to optimum levels by the SDS every time a product is dispensed. If any deviation is detected, the coffee mix corrects itself. The result is consistent coffee quality, cup after cup after cup.

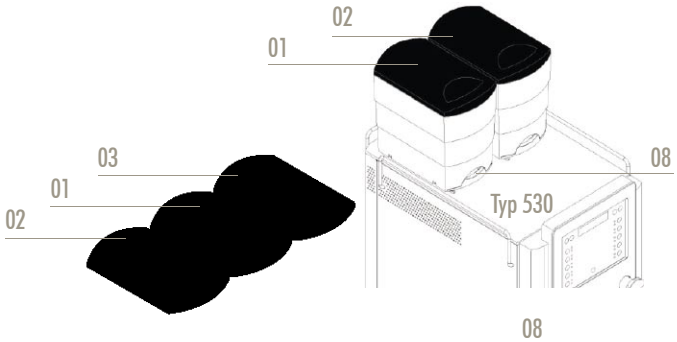
### A pleasure for eye and palate alike

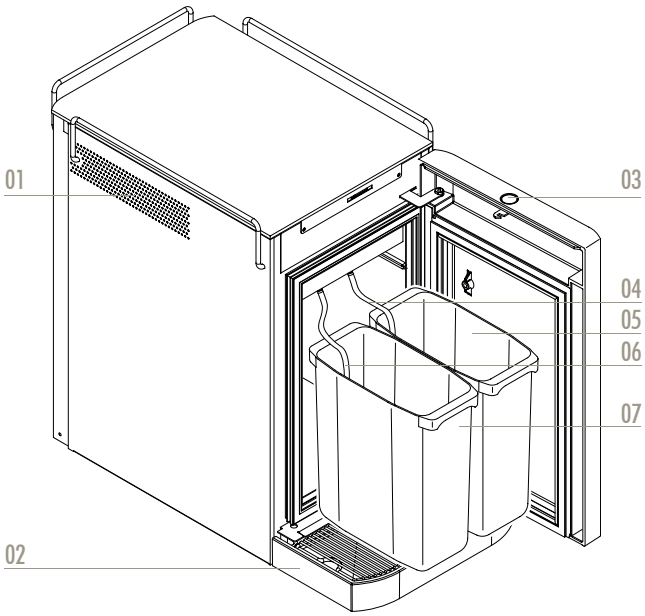
The innovative design supplements the astonishing qualities of the new generation of coffee machines. The integrated hot water/steam system can deliver 58 litres per hour, meaning that it can satisfy even the strictest demands in terms of time and capacity.
If required, the S545 can be fitted with a third grinder, for even more coffee brands and varieties.

### Service to match the coffee

Perfect coffee deserves perfect service. The new design of the S500 offers exceptionally quick, efficient analysis, making for low maintenance costs.

The S500 guarantees you continuity and economy at the touch of a key.






01 Bean hopper for 1st coffee roast
02 Bean hopper for 2nd coffee roast *
03 Bean hopper for 3rd coffee roast *
04 Status LED – lights during dispensing
05 Tea key
06 Tea outlet
07 Coffee grounds container door
08 Slot for cleaning tablet
09 Cup tray (heated by S545)
10 Touchscreen
11 Steam handle *
12 Steam outlet *
13 Outlet (height adjustable)
14 Drip grid
15 Drip tray

* optional extra

01 Compressor refrigerator with ventilation grid
02 Drip tray with drip grid
03 Lockable refrigerator door
04 Suction pipe for right-hand milk container
05 Right-hand milk container
06 Suction pipe for left-hand milk container *
07 Left-hand milk container *

* optional extra

## View of the S500

The new service concept based on a touch screen allows the drinks menu to be tailor-made, and the machine offers optimum ease of use. The touch screen with its active lights and animation capability is a real eye-catcher which contributes to the ambience and lends itself brilliantly for use as an advertising platform.

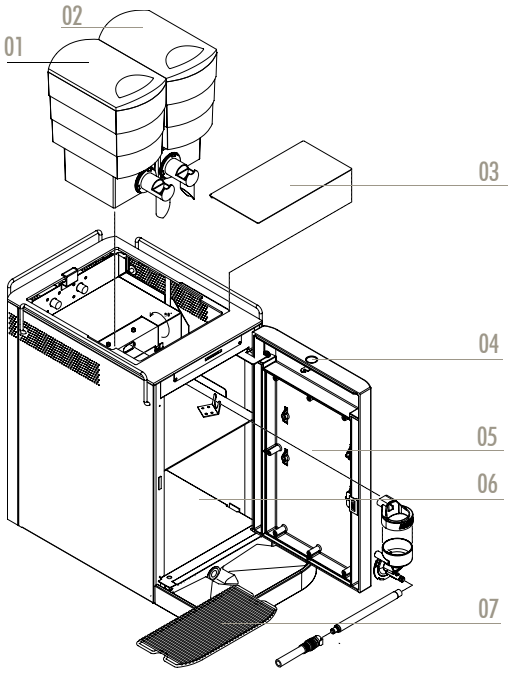
Depending on the software your machine is ready for operation by the Gastro staff or for the self-service area.

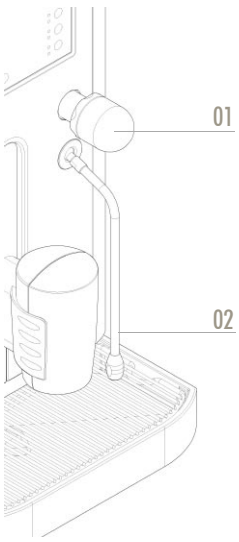
## Milk module S500 R (optional)

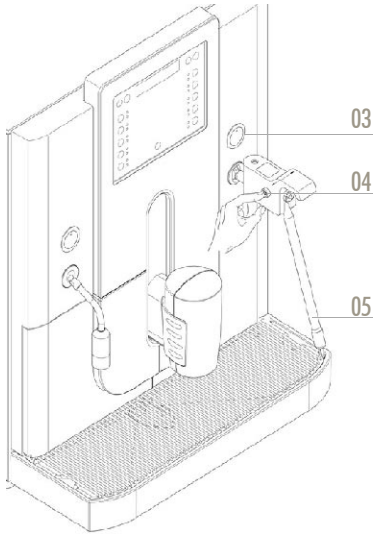
If you want the perfect milk for your perfect coffee, the best solution is to make sure your machine has the new compressor refrigerator S500 R alongside it. This can process two types of milk simultaneously as required. Each type has a milk container with a capacity of 5 litres. Naturally, it is also possible to take the milk just out of one single, and therefore bigger, container (10 litre capacity).
The new rinsing system ensures that the milk pipes get the best possible care. The cleaning of the milk section is also very easy.

## Milk module M (optional)

With the milk module M you can place fast and simply the desired milk to their coffee machine to the side.




01 Powder hopper 1
02 Powder hopper 2
03 Removable cover
04 Cover locking
05 Front door by powder module
06 Space for the powder
07 Drip grid by powder module

01 Steam cock
02 Steam outlet

03 Steam key
04 Bolt froth/waming
05 Steam outlet with sensor

## Powder module S500 I (opt.)

For the preparation of mixed drinks is the optional powder module equipped with two powder hoppers. Each powder containers summarizes 1.6 kilograms. The powder module S500 I, in combination with the milk module S500 R, gives you a huge variety of products, which are very simple to prepare.

After each drink will respect the mixing chamber automatic rinsed. The integrated fan blows away powder residue and water vapor. Consequently almost no bonding of the powder.

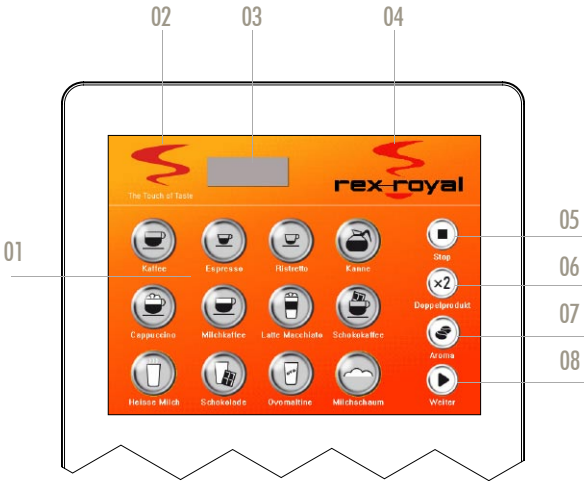
Thanks to the independent construction of the instant module is behind the front door everything clearly arranged. For cleaning, everything is very easily accessible. Moreover, there is enough space for the storage of the required powder.

## Steam outlet (optional)

The powerful steam outlet is in the models S530 and S545 as an option available. With the handy steam cock is the preparation of the products very simple. For foaming at the highest level, the coffee machine S545 can be equipped with the Powersteam module.

## Powersteam (optional by S545)

Using Power steam, milk can easily be frothed or heated automatically. A temperature sensor controls the milk temperature. The steam is automatically turned-off when the optimum temperature is reached.




Main screen for operation by staff

Main screen for the self-service

Screen during the preparation (self-service)

01 Main screen with 12 keys
02 Cleaning and Informations
03 Machine Status (in two rows)
04 Individual company logo
05 STOP key (Cancel)
06 SWIFT key for 2 products
07 AROME for the strenght at the same time
08 NEXT key for the second level

# Touchscreen

### Possibilities of the machine S500

Thanks to the use of modern electronics, the machine is suitable for use in self-service area as well as for the operation by the Gastro staff. Before delivering their machine has been adapted for their use and their personal needs. For this reason, it is possible that the figures in this manual are different to the real menus.

### Self-service operation

For use in self-catering will be on the panel, only for the customers needed keys. Among the product icons appears the product name. While the machine prepared the selected product, the short waiting time enlivened with pictures or targeted advertising.
Current offers and individual images can be transferred from their computer to the coffee machine. For this action will require a hand-held reader (optinal extra)

### Operation by staff

In addition to the product keys, there are buttons e.g. for the strength, double-products, etc.
During the preparation of beverages will remain the main menu on the control panel visible. This offers the possibility of more products to choose before the preparation is complete.

### Touchscreen

The modern touch screen can be used to order 24 different speciality products, with additional variations via the aroma keys.
The large 8.4 inch colour touch screen offers the possibility of displaying targeted advertising and giving the customer access to new possible settings and more information.

Main switch

Figure 1

# Getting started

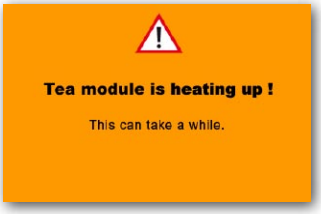
### Switching-on and heating-up the machine

1. Plug the machine in to the mains. To do this, the coffee grounds drawer must first be removed (Fig. 1).

2. The display will show the message MACHINE HEATING UP.

3. The coffee machine is heating-up. No products can be dispensed yet.

4. Products can be dispensed as soon as the product overview (main menu) appears.




Depending on the configuration during the launch additional messages are inserted.

- If the message PLEASE RINSE MACHINE appears, press the CLEANING KEY and the automatic rinsing begins. After successful cleaning, the machine will return to operational mode and the display will show READY CS.
- If the message TEA MODULE IS HEATING UP! appears, the tea/steam boiler has not yet reached its operating temperature. Water for tea and milk/mixed products cannot be served.

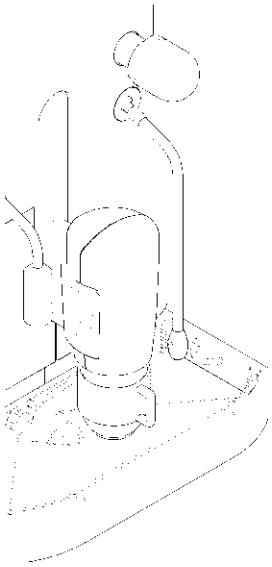


Figure 2

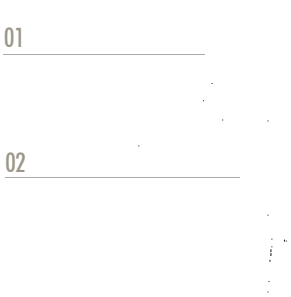



Figure 4

## How to use the S500

**Self-service**
For self-service, the display offers up to 12 products keys. Thanks to the big buttons make the operation very easy and intuitive.

1. Place cup or glass beneath the drinks outlet (Fig. 2).
2. Press the appropriate PRODUCT KEY.
3. During the preparation the screen shows a picture or advertising elements.
4. Dispensing can be interrupted by pressing the STOP KEY.
5. Upon completion of the process will return to the MAIN MENU and the next product can be purchased.

**Tea water**
The S500 dispenses the hot water via the separate adjustable tea outlet (Fig. 4, pos 02). Simply place the tea glass beneath the tea outlet and press the HOT WATER KEY (Fig. 4, pos. 01). Dispensing can be stopped by pressing the HOT WATER KEY again.

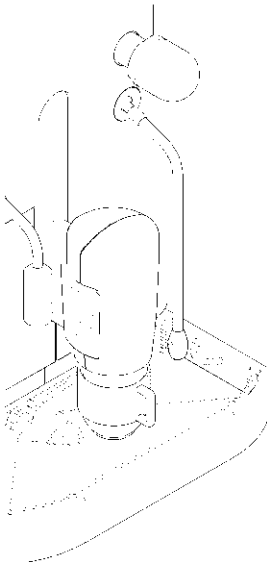


Figure 2

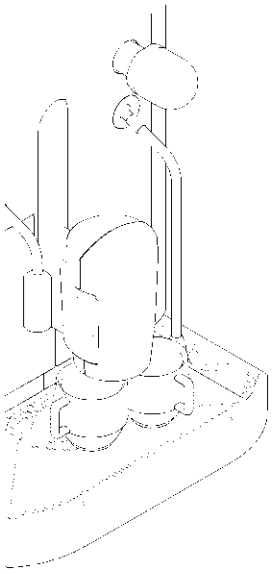


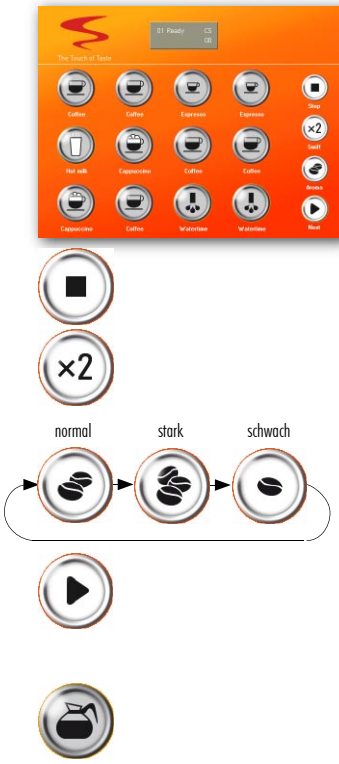
Figure 3

Figure 4

### Preparation by Gastro staff

Depending on the installation are up to 24 products to choose from.

1. Place the cup beneath the drinks outlet and press the appropriate PRODUCT KEY.
2. Dispensing can be interrupted by pressing the STOP KEY.
3. It is possible to dispense double products (2 cups at the same time). Place two cups beneath the drinks outlet. First press the X2 KEY, then the PRODUCT KEY.
4. The coffee strength can be adapted individually. By pressing the coffee strenght button, you can choose between the coffee strengths. Then press the PRODUCT KEY.
5. For the selection of additional products first press the NEXT KEY. Then select the products as described in steps 1-4 (see above).




### Pot service

With the pot service, you can use a single key stroke to brew several coffee cycles one after the other without a break. The number of cycles can be set by Technical Customer Service.

### Tea water

The S500 dispenses the hot water via the separate adjustable tea outlet (fig. 4, pos. 02). Simply place the tea glass beneath the tea outlet and press the HOT WATER KEY (Fig. 4, pos. 01). Dispensing can be stopped by pressing the HOT WATER KEY again.

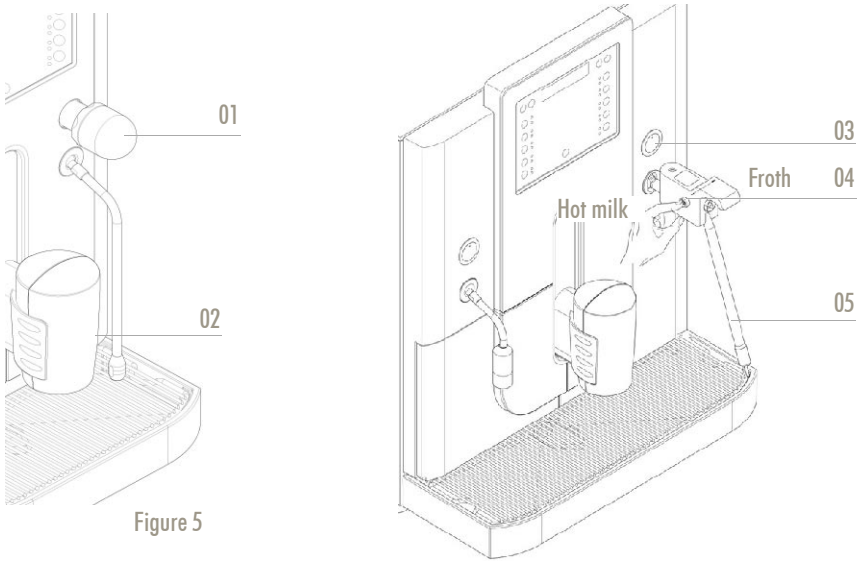


Figure 5

### Dispensing steam products (option)

When working with steam or power steam, the polished parts can get very hot!

1. Open the steam cock (Fig. 5, pos. 02) briefly, to rinse out the condensed water and then close again.
2. Hold the steam outlet (Fig. 5, pos. 03) into the milk which is to be heated and open the steam cock until the desired temperature is reached.
3. After removing the milk jug, briefly open and close the steam cock again and then clean the steam outlet with a damp cloth.

The temperature for the frothed milk must not exceed +65°C, because otherwise, valuable proteins are damaged. This can affect the taste.

### Dispensing power steam products (option)

Using 'Power steam', milk can easily be frothed or heated automatically. A temperature sensor monitors the milk temperature. The steam is automatically turned-off when the optimum temperature is reached.

1. To froth milk, press the bolt (Fig. 6, pos. 05) to the right into the froth position. For 'Hot milk', the bolt must be pressed to the left.
2. Press the STEAM KEY (Fig. 6, pos. 04) and wait a short time until the condensed water has run out. To stop the process, press the key again.
3. There must be enough milk in the jug to cover the steam nozzle by at least 2 cm of milk. Hold the steam outlet by the black handle and plunge the steam pipe into the jug of cold milk.
4. Start the froth/warming process by pressing the STEAM KEY.
5. The steam will stop automatically as soon as the required temperature is reached.
6. After removing the milk jug, press the STEAM KEY twice in quick succession (Start/Stop) and clean the steam outlet with a damp cloth.

# Cleaning and maintenance

### Basic points

- Under no circumstances may the coffee machine be cleaned with a hose or pressurized water equipment. All cladding must only be wiped down with a damp cloth.
- For safety reasons, product dispensing is blocked during cleaning.
- A cleaning operation can never be interrupted. If the power fails, a new cleaning cycle will be forced when the power returns.
- Cleaning agents must be stored out of the reach of children.
  (CH: Poison class 5).
- Cleaning agents must be stored in a locked cupboard and may only be accessible to authorized persons. The manufacturer accepts no liability in the event of misuse.
- Always follow the instructions on the packages.
- For cleaning, only the audited HGZ products may be used.
  - Cleaning tablets: 57'002, 57'003 or 57'082
  - Cappucleaner: 57'045, 57'046 or 57'084
- If the coffee machine is being used on a mobile truck, enough fresh water must be available and the waste water/drip container must always be emptied before cleaning.

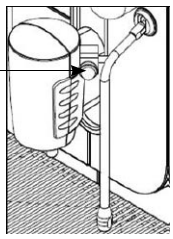
### Coffee machine with milk module (optional)

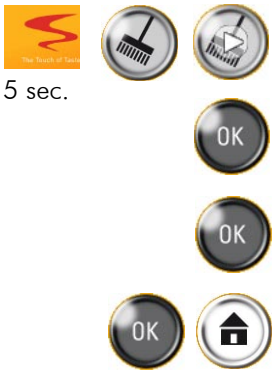
- Is your coffee machine equipped with a milk module (optional) must the cleaning of the milk parts special attention be given. Pay attention with the descriptions of cleaning to your equipment appropriate guidance with or without milk module.

### Cleaning program - at least 1 time a day

1. Empty and clean the coffee grounds drawer. Then insert the grounds drawer and confirm with the OK button.
2. *If a waste water tank is in use:*
   *- Empty the waste water.*
3. *If a milk module is in use:*
   *- Before cleaning completely untwist the screw (P.1) and after cleaning close the screw.*
4. *If a powder module is in use:*
   *- This module is rinsed automatically during the cleaning.*
5. Hold down the SYSTEM MENU (left above) for 5 seconds.
6. Press CLEANING an after this COMBI CLEANING.
7. Place 1 cleaning tablet in the tablet slot an press OK.
8. ** *Fill the cleaning container with 2 litres water and 60ml or 2 measuring cups Cappucleaner.*
9. ** *Press OK and wait for the next display message.*
10. ** *Clean the container and fill it with 1 litre water.*
11. ** *Press OK.*
12. After cleaning press HOME two times.

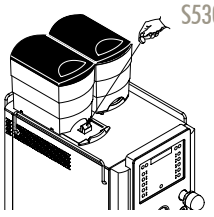
*P.1: Milk module M. Screw completely untwist!*



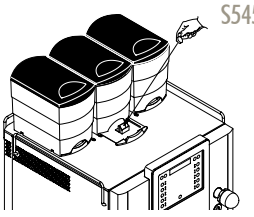



** *Steps 2-4 and 8-11 are in use with milk module only.*

Tablet slot S530

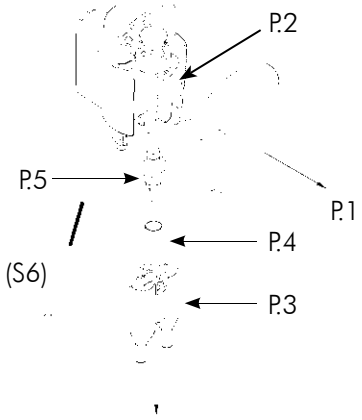


Tablet slot S545



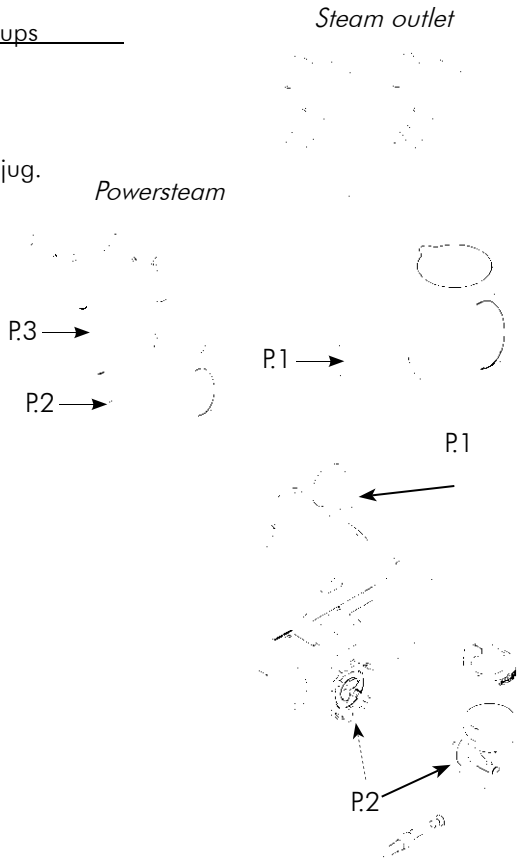
## DAILY CLEANING

### Drinks outlet with milk module




1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (P.1).
3. The catch handle (P.2) open.
4. Drag down the milk outlet (P.3), the spout tube (P.4) and the connecting piece (P.5).
5. Clean all parts thoroughly.
6. Clean the nozzles with the special brush (S6).
7. Put the parts in reverse order, together again.
8. Check the tubes! There should be no kinked.

### Steam outlet or Powersteam*




1. Fill the milk jug with 0.7 litre water and 60ml or 2 measuring cups cappucleaner.
2. Unscrew the steam nozzle from the steam outlet and place it in the milk jug.
3. Hold the steam outlet by the black handle and plunge into the jug.
4. Press the STEAM KEY and foam the cleaning fluid.
5. *** Unscrew the lower end by the Powersteam outlet.*
6. Clean all parts thoroughly.
7. Put the parts in reverse order, together again.

*** Step 5 is in use by the Powersteam in two parts.*
** Powersteam is available as option by the S545.*

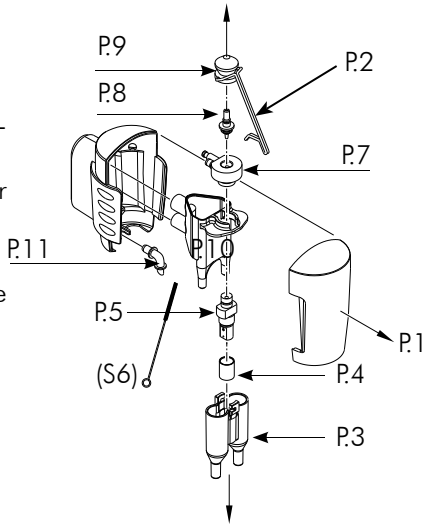
### Powder module




1. The machine must be switched-off.
2. Close the powder injection and clean the powder tubes (P.1).
3. Remove the cup interlock; counterclockwise (P.2).
4. Remove the mixer cup.
5. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
6. Put the parts in reverse order, together again.

## WEEKLY CLEANING

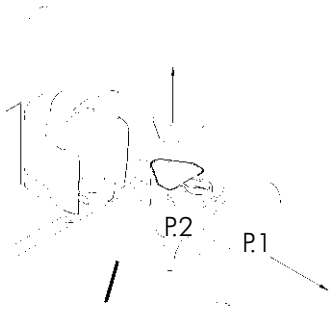
### Intensive cleaning drinks outlet (with milk)




1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (P.1) and open the catch handle (P.2).
3. Drag down the milk outlet (P.3), the spout tube (P.4) and the connecting piece (P.5).
4. Remove the piece of mixture (P.7) with the nozzle (P.8) and the handle owner (P.9) from the milk outlet.
5. Remove the coffee outlet (P.10).
6. Pull carefully the powder outlet from the mounting plate and pull you the piece of discharge of the hose.
7. Clean all parts thoroughly.
8. Clean the nozzles with the special brush (S6).
9. Put the parts in reverse order, together again.
10. Check the tubes! There should be no kinked.

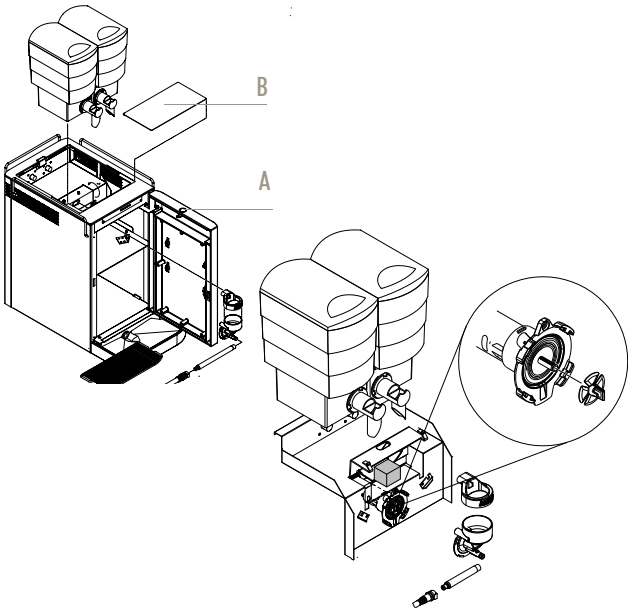
### Drinks outlet without milk module

1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (P.1).
3. Remove the coffee outlet (P.2).
4. Clean all parts thoroughly. Clean the nozzles with the special brush.
5. Put the drinks outlet in reverse order, together again.




### Intensive cleaning powder module

1. The machine must be switched-off. Open the front door.
2. Unlock and remove the cover before deposit powder hoppers.
3. Close the powder injection and clean the powder tubes.
4. Remove the powder hoppers (lift off top).
5. Turn the yellow ring of the mixer cup against the watch hand.
6. Remove and seperate the mixer cup ring and the mixer cup.
7. Remove the black mixer rotor.
8. Unlatch and open the black cover flap.
9. Remove the foam filter.
10. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
11. Put the parts in reverse order, together again.
12. ATTENTION:
    The mixer rotor must fit exactly on the notch of the motor shaft.

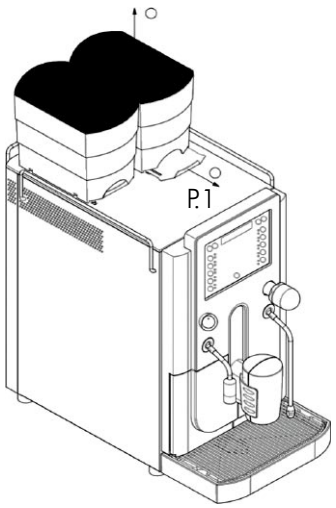



## MONTHLY CLEANING

### Cleaning the bean hoppers

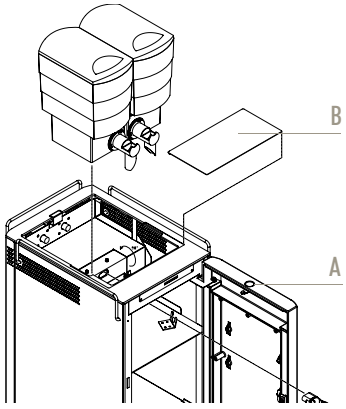
The cleaning should be accomplished 1x monthly. Use a degreasing cleaner and a brush.

1. The machine must be switched-off.
2. Pull the closure, at the foot of the bean hopper, so far as possible.
3. The hoppers can now be lifted up and removed from the top of the coffee machine.
4. Empty coffee beans temporarily in another container.
5. The interior of the bean hoppers should be cleaned thoroughly with grease-busting detergent and a brush.
6. After drying move back the coffee beans.
7. Put the bean hoppers in reverse order, together again.




### Cleaning the powder hoppers

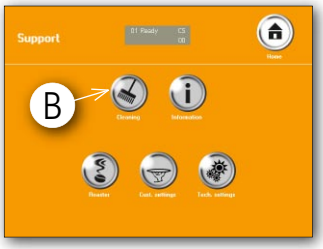
1. The machine must be switched-off.
2. Open the front door of the powder module.
3. Unlock and remove the cover before deposit powder hoppers.
4. Close the yellow powder injection. Remove the powder hoppers (lift off top).
5. Empty powder temporarily in another container.
6. Clean the powder hoppers inside and outside thoroughly.
7. After drying move back the powder.
8. Put the powder hoppers in reverse order, together again.

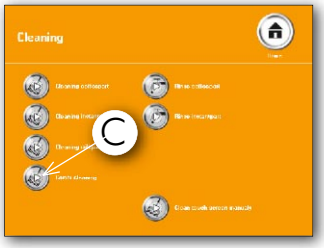


# Cleaning - detailed instructions

This cleaning should be accomplished twice a day. Cleaning takes about 7 minutes. Have 1 Rex-Royal cleaning tablet and Cappucleaner to hand.

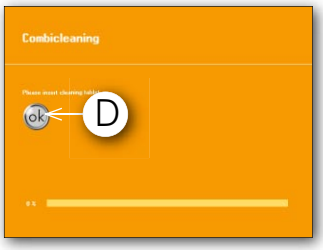
1. Empty the coffee grounds drawer.
2. *If a waste water tank is in use:*
   *- Empty the waste water.*
3. *If a milk module is in use:*
   *- Before cleaning completely untwist the screw (P.1) and after cleaning close the screw.*
4. *If a powder module is in use:*
   *- This module is rinsed automatically during the cleaning.*
5. Hold down the SYSTEM MENU (pos. A) for 5 seconds. Press CLEANING (pos. B) and after this COMBI CLEANING (pos. C).

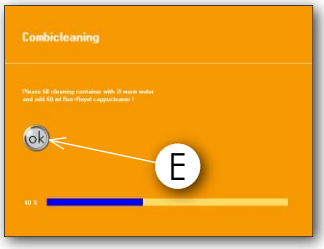


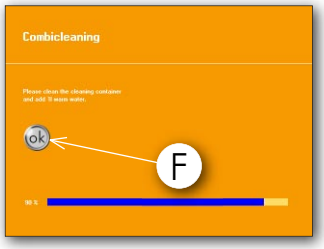

6. Place the Rex-Royal cleaning tablet in the tablet slot and close it.
7. Confirm successful insertion by pressing the OK button (pos. 4) and follow the instructions on the touch screen.

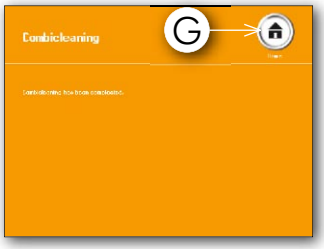
   Without milk module read on at point 9.

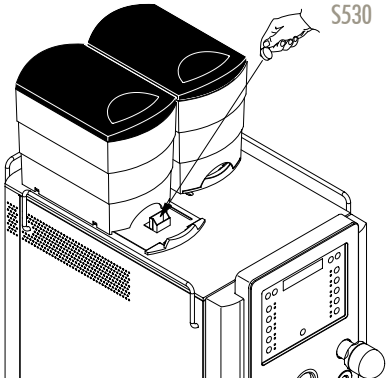


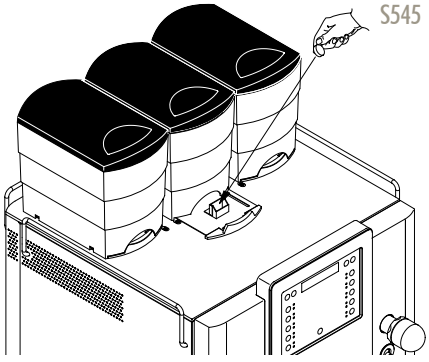




8. *Fill the cleaning container with 2 litres water and 60ml or 2 measuring cups Cappucleaner. Place the container in the refrigerator. Make sure that the hose in the tank to the ground ranges.*
9. *Start cleaning the milk module by pressing OK (pos E).*
10. *After cleaning the milk module, you will be prompted to wash the containers. Fill it with 2 litres of warm water. Place the container back into the refrigerator. Make sure that the hose in the tank to the ground ranges.*
11. *Start the rising process by pressing OK (pos. F)*
12. After successful cleaning, press the HOME Button (pos. G).



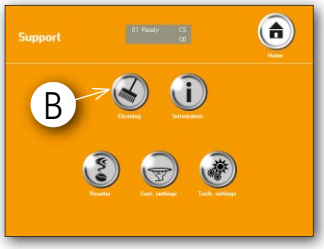



# Cleaning of the various modules

If the coffee machine equipped with options, so each module can be cleaned separately. Prepare the machine as follows:

1. Empty the coffee grounds drawer.
2. Hold down the SYSTEM MENU (pos. A) for 5 seconds.
3. Press CLEANING (pos. B) and after this the desired module-cleaning.




**Your choice COFFEE:**

1. Have the HGZ cleaning tablet (57'002 oder 57'082) to hand.
2. The display will show alternately ADD TABLET.
3. Place the cleaning tablet in the tablet slot and close it. Confirm successful insertion by pressing the CLEANING KEY.
4. The display will show CLEANING and the progress will be indicated in %.

**Your choice INSTANT:**

1. The Display will show CLEANING and after about 1 minute, the operation is completed.

**Your choice MILK:**

1. The machine requires to fill the supplied cleaning container with 2 litres of warm water and 60 ml Cappucleaner (57´045 ou 57´084).
2. Start cleaning the milk module by pressing the CLEANING KEY.
3. After cleaning the milk module, you will be prompted to wash the cleaning container. Then fill the container with 2 litres of warm water.
4. Starting the rinsing process by pressing the CLEANING KEY.
5. After about 5 minute, the operation is completed.

# Emptying and refilling containers

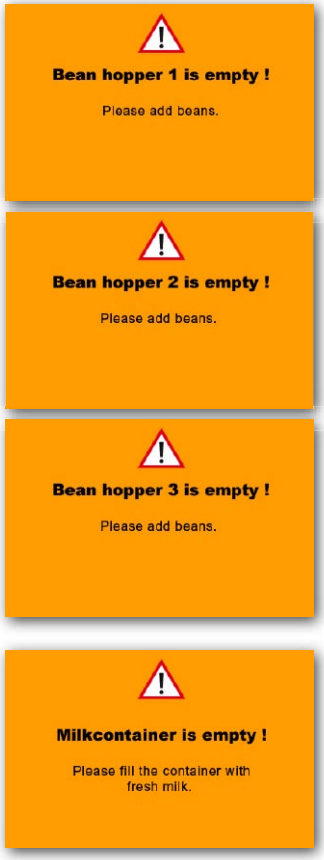
**Coffee grounds drawer**
If the coffee grounds drawer is full, a message will be displayed. Dispensing of further coffee products will be interrupted until the grounds drawer has been removed, emptied and reinserted to the machine.

1. Move the tea outlet slightly to the up so that the doors can be opened.
2. Open the door to the left and remove the coffee grounds drawer.
3. The touch screen indicates GROUNDS DRAWER OUT.
4. Empty and clean the drawer.
5. Insert the grounds drawer and confirm the message GROUNDS DRAWER REMOVED with the YES button.
6. Close the door an turn the tea outlet to its used position.

### Coffee bean hoppers

The S530 can be equipped with max 2, the S545 with max 3 coffee bean hoppers. This offers varieties of different products and tastes. The high quality grinders can be adjusted seperatly to get an optimum taste of each coffe brand.

- Always make sure that the hoppers will be refilled with the corresponding coffee beans! If the bean hopper is too high, use a safe step.
- If a bean hopper runs out during grinding, the machine will display BEAN HOPPER X IS EMPTY.
- Do not put more beans into the machine than you actually need right away. Otherwise the coffee flavour will quickly be lost and the coffee quality will be seriously impaired. Close the coffee pack carefully and store it in a cool place.


Bean hopper 1 is empty !
Please add beans.
Bean hopper 2 is empty !
Please add beans.
Bean hopper 3 is empty !
Please add beans.
Milkcontainer is empty !
Please fill the container with fresh milk.

### Refrigerator (element R)

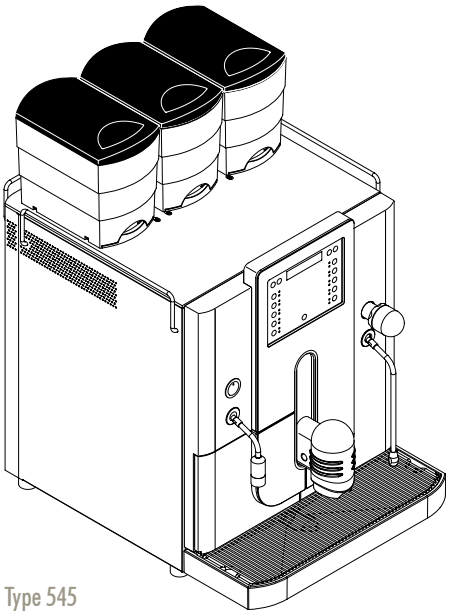
The milk module with compressor is cooling constantly and monitors the milk level. If the level falls below the minimum, the message MILK CONTAINER OUT will be displayed. No more milk or mixed products can be dispensed until the container has been refilled.

### Milk modul (element M)

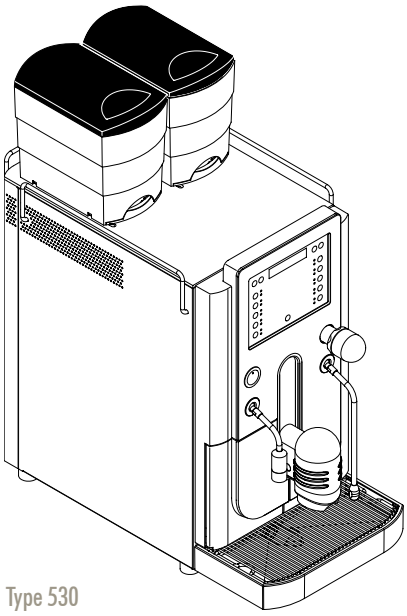
The milk level is not monitored electronically. Check at regular intervals, the amount of milk. Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.

### Powder hopper

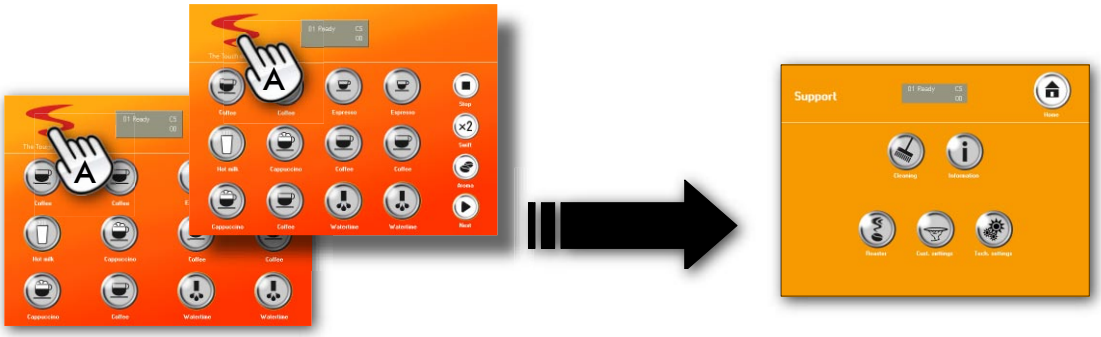
Make sure that the hoppers are filled with the appropriate powder. If the powder hopper is too high, use a safe step.



Type 545



Type 530




Hold down the SYSTEM MENU for 5 seconds. (Pos. A).

## Show informations

Press INFORMATION in the SUPPORT menu. The selected submenu is displayed.

### Information about their coffee machine

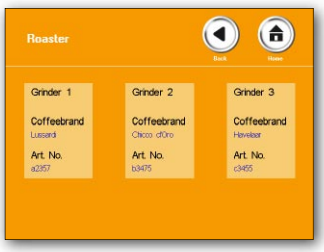
Press HOTLINE. You will receive information about the version of their coffee machine and the phone number of their service center.

### Show the Day Counter / Clear the Day Counter

Press the DAYCOUNT button. The figure shows the number of related products since the last reset. Would you use this data for their statistics, so read from this figures in constant, regular intervals (daily, weekly, monthly). Delete the values by pressing ERASE COUNTER.

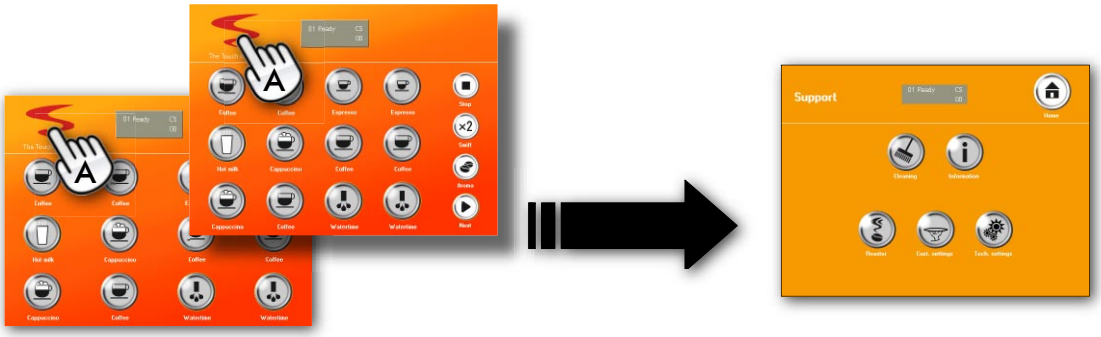
### Show the Total Counter

Press the TOTAL COUNTER button. The figure shows the number of related products since the commissioning of the coffee machine. You will also receive an overview of the cleaning cycle and an indication of impending maintenance and filter change.




### Assignment of the coffee beans

Press the COFFEE button. The display shows the assignment of coffee beans to the coffee grinders. Make sure to fill the right varieties of coffee beans in the container.




Hold down the SYSTEM MENU for 5 seconds. (Pos. A).

## Change the display settings

### Change the display options

1. Press CUST. SETTINGS in the menu SUPPORT.
2. Enter the code number.
3. Press the SCREEN ADJ. button to access the settings.
4. Select the TOUCH TYP mode:
   OPERATED = Preparation by Gastro staff.
   SELF-SERVICE = Mode for the self-service area.
5. Options for the Screensaver:
   The range for SWITCH ON AFTER is 10 to 600 seconds and the range for IMAGECHANGE is 2 to 120 seconds.
6. Press the input box CURRENCY to change the currency mark. It shows the soft-keyboard to enter the symbol.
7. Apply the new settings with OK.

# System messages

## What are system messages

System messages are information indicating the status of the machine. Some messages require active intervention by the operating staff, such as the prompts to top up or empty containers.

## Handling system messages

If the coffee machine display indicates that the machine is heating up, wait a short while until the corresponding element has reached the necessary operating temperature.
In the case of all other messages, follow the instructions and the machine will quickly be ready for use again.

## General system messages

### Machine heating up

If the water in the boiler is still cold when the machine is switched on, this message will be displayed until the operating temperature is reached.

### Cold start rinse needed

If the coffee boiler is hot and the service technician has activated cold start rinsing, this message will appear. Pressing the OK button will start the rinsing process.

### Tea module heating up

If the water in the coffee boiler is hot, then depending on the power management and basic settings, the tea / steam boiler heating phase will start. If the tea key is activated during this process, this message will appear.

### Coffee grounds drawer full

The coffee grounds are monitored. Once the level set by the technician is reached, the message COFFEE GROUNDS DRAWER FULL will appear.

### Coffee grounds drawer out

The coffee grounds drawer is out. Put it back in. The message will disappear automatically once the coffee grounds drawer has been reinserted.

### Coffee grounds drawer removed

After you replace the coffee grounds drawer, you must confirm whether the drawer has been emptied. Confirm this message with the YES button and the machine is ready for use again.

### Bean hopper X is empty

The coffee machine detects when the bean hopper is empty, and indicates this. Coffee products are not blocked in this case. The message will disappear as soon as the coffee beans have been topped up.

### Service due

If a service is required, this will be indicated. When it appears, contact Customer Service. This message will not disappear until the service has been carried out by Customer Service.

### Water filter worn out

The status (filter capacity) of the Brita filter is monitored. If this capacity is exhausted, this will be indicated. Contact Customer Service immediately. This message will not disappear until the filter has been changed by Customer Service.

## Message with milk module S500 R

### Milk container out

If the milk level in the milk container in element R falls below a certain point, this message will be displayed. All milk and mixed products are blocked until the milk has been topped up.

## Operating autonomy on a mobile solution

### Waste water container full

This message will appear when the waste water container is full. The machine blocks the dispensing of any products until the container has been emptied and put back on the counter or mobile solution.
Message only with machines with extended operational autonomy by means of waste water containers on a counter or in a mobile solution.

### Waste water container full or fresh water container empty

The waste water container is full and / or the fresh water container is empty. Always check both containers when you see this message.
This message will appear only if the coffee machine is being operated on a mobile solution, in other words, the machine together with the containers for clean and dirty water is built into a truck. When the machine is operated under these circumstances, the levels in the containers are monitored by sensors.

Waste water container full or fresh water container empty!
Please empty the waste water container and/or fill the fresh water container.

# Error messages

## What are error messages

Error messages indicate an exceptional state (error) or a malfunction in the coffee machine. The display will indicate which part of the machine is causing the problem.

## Handling error messages

Switch the machine off at the mains and wait about 1 minute before switching it back on again. Try to start a product again. If the attempt is successful, you can continue to use the machine in the normal way. If it is not successful, jot down the error message, switch the machine off and contact Customer Service.

### Water piston jammed

The current to the piston is too high.

### There is a disruption to the water piston.

There is a malfunction in the piston unit in the percolator.

Brewing piston is locking !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

Brewpiston error !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

### Coffee piston jammed

The current to the piston is too high.

### There is a disruption to the coffee piston.

There is a malfunction in the coffee piston unit in the percolator.

Coffee piston is locking !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

Coffeepiston error !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

### The tea / steam boiler could not be refilled

The tea / steam boiler could not be refilled in the time set.

### Coffee only dripping

If the flow of water can no longer be measured, this error message will appear.

Boiler fill error !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

Coffee drops only !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

### Fuse on main board faulty

The fuse on the main board is faulty.

### Connection to interface interrupted

If the coffee machine is operated with a payment system, this message will appear if the interface could not be recognised (for example if the connection is interrupted).

No connection to the interface !
Please check the connection.
If this message does not disappears, please contact the technical service.

### Temperature sensor on coffee boiler faulty

The temperature sensor on the coffee boiler cannot be read correctly or is faulty.

### Temperature sensor on tea / steam boiler faulty

The temperature sensor on the tea / steam boiler cannot be read correctly or is faulty.

Coffee temperature sensor error !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

Tea-/steam temperature sensor error !
If this message does not disappear after switching the machine off and on, please contact the technical service.

# Technical Data

## Models

| Type | Electrical connection | | Tea water | Steam | Milk | Weight | Hourly perform.*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S530 CT | 1N 230 VAC | 2.2 kW | 20** | no | no | 56 kg | 100-250 cups/h |
| S530 CT | 1N 230 VAC | 3.2 kW | 30** | no | no | 56 kg | 100-250 cups/h |
| S530 CT | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 35 | no | no | 56 kg | 100-250 cups/h |
| S545 CT | 3N 400 VAC | 5.2 kW | 35** | no | no | 68 kg | 100-250 cups/h |
| S545 CT | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 58** | no | no | 68 kg | 100-250 cups/h |
| S545 CT | 3N 400 VAC | 9.2 kW | 58 | no | no | 68 kg | 100-250 cups/h |
| S530 CST | 1N 230 VAC | 2.2 kW | 20** | yes | no | 57 kg | 100-250 cups/h |
| S530 CST | 1N 230 VAC | 3.2 kW | 30** | yes | no | 57 kg | 100-250 cups/h |
| S530 CST | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 30 | yes | no | 57 kg | 100-250 cups/h |
| S545 CST | 3N 400 VAC | 5.2 kW | 35** | yes | no | 69 kg | 100-250 cups/h |
| S545 CST | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 58** | yes | no | 69 kg | 100-250 cups/h |
| S545 CST | 3N 400 VAC | 9.2 kW | 58 | yes | no | 69 kg | 100-250 cups/h |
| S530 MCT | 1N 230 VAC | 2.2 kW | 20** | no | yes | 56 kg | 100-250 cups/h |
| S530 MCT | 1N 230 VAC | 3.2 kW | 30** | no | yes | 56 kg | 100-250 cups/h |
| S530 MCT | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 35 | no | yes | 56 kg | 100-250 cups/h |
| S545 MCT | 3N 400 VAC | 5.2 kW | 35** | no | yes | 68 kg | 100-250 cups/h |
| S545 MCT | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 58** | no | yes | 68 kg | 100-250 cups/h |
| S545 MCT | 3N 400 VAC | 9.2 kW | 58 | no | yes | 68 kg | 100-250 cups/h |
| S530 MCST | 1N 230 VAC | 2.2 kW | 20** | yes | yes | 57 kg | 100-250 cups/h |
| S530 MCST | 1N 230 VAC | 3.2 kW | 30** | yes | yes | 57 kg | 100-250 cups/h |
| S530 MCST | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 35 | yes | yes | 57 kg | 100-250 cups/h |
| S545 MCST | 3N 400 VAC | 5.2 kW | 35** | yes | yes | 69 kg | 100-250 cups/h |
| S545 MCST | 3N 400 VAC | 6.2 kW | 58** | yes | yes | 69 kg | 100-250 cups/h |
| S545 MCST | 3N 400 VAC | 9.2 kW | 58 | yes | yes | 69 kg | 100-250 cups/h |
| W | 1N 230 VAC | 0.15 kW | no | no | no | 18 kg | |
| R | 1N 230 VAC | 0.4 kW | no | no | yes | 27 kg | |
| I | 1N 230 VAC | 0.2 kW | no | no | no | 22 kg | |

** alternately heating

CT Coffee, Tea
CST Coffee, Steam, Tea
MCT Milk, Coffee, Tea
MCST Milk, Coffee, Steam, Tea

*** depending on cup size and grinding

W Cup warmer
R Milk unit with Refrigerator
I Instant solution with 2 powder containers

## Water connection

| Supply | Outflow | Pressure | Hardness |
|---|---|---|---|
| 1/8” | ∅ 48 mm with siphon | 200-500 kPa (2-5 bar) | 5-8 dH° / 8-14fH° |

## Articles for cleaning / Order numbers

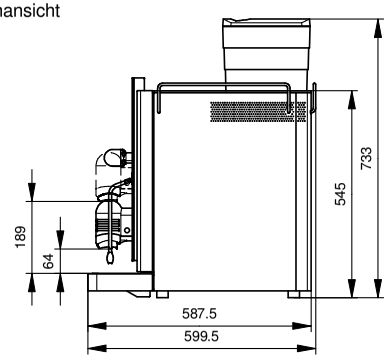
| | | | |
|---|---|---|---|
| 057002 | Cleaning tablets, box 1x100 | 057003 | Cleaning tablets, 4x100 |
| 057045 | Cappucleaner (fluid), 1 litre | 057046 | Cappucleaner (fluid), 10x1 litre |
| 057082 | Cleaning tablets, blister 1x100 | 057084 | Cappucleaner (powder), 1 box |
| 057317 | Cleaning brush | 057363 | Cleaning container, 2 litres |
| 057370 | Cleaning brush (small, round) | 059963 | Coffee ground bags, 1x500 |

# The Touch of Taste

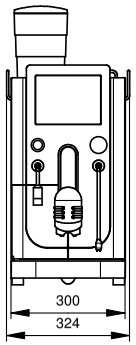
| | |
|---|---|
| Wartung | S500 |
| Service | S500 |
| Maintenace | S500 |

# S 500

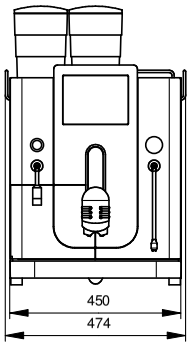
Seitenansicht



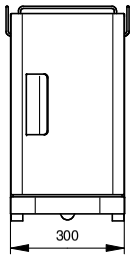

**S 530 CT / CST**



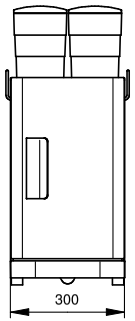

**S 545 CT / CST**



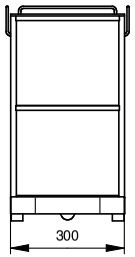

**Element R**




**Element I**



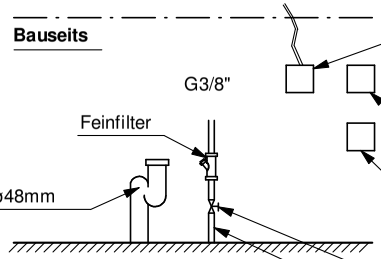

**Element W**




**CT** = Kaffee / Tee
**CST** = Kaffee / Dampf / Tee

**CSTR** = Kaffee / Dampf / Tee / Milch

**R** = Kühlschrank
**I** = Instant
**W** = Tassenwärmer




**Typ S530 CT S530 CST**
**230V 1N 16A 3,2kW**
1 Zuleitungskabel 3x1,5mm2 mit Steckdose oder
Allpoliger Abschalter mit min. 3mm Kontaktabstand

**Typ S530 CT S545 CT S530 CST S545 CST**
**400V 2N 16A 5,2kW / 6,2kW / 9,2kW (25A)**
1 Zuleitungskabel 5x2,5mm2 mit Steckdose oder
Allpoliger Abschalter mit min. 3mm Kontaktabstand

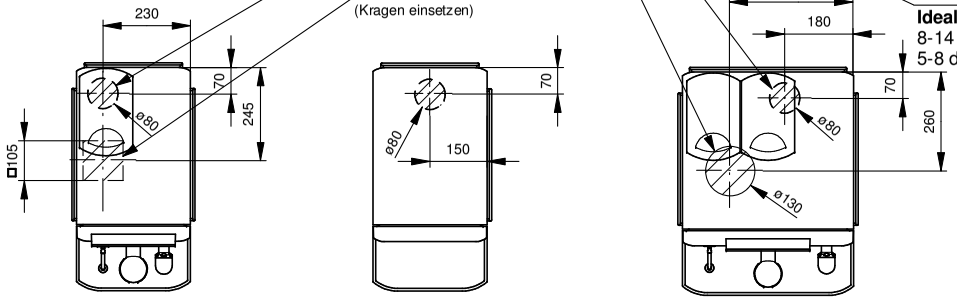
**Typ S530 CT S530 CST**
**230V 1N 10A 2,2kW**
1 Steckdose

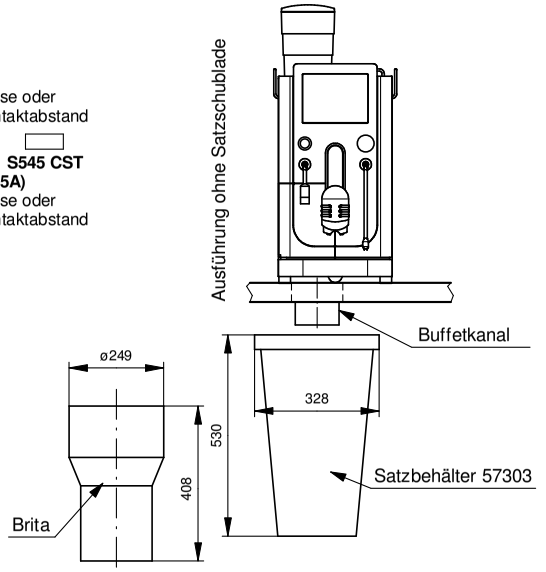
Steckdose für Zusatzgeräte
1N 10A 230V _____Stk.

Haupthahnen

Kaltwasserzuleitung 2 - 5 bar

**Ideale Wasserhärte:**
8-14 franz. Härtegrade
5-8 deutsche Härtegrade




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Installationsschema | Massstab | Gezeichnet | 08/05 | AM | |
| | % | Geprueft | | | |
| | | Blatt | 1 | | |
| | | von | 3 | | |
| rex-royal<br>HGZ Kaffeemaschinen Tel. 044/847 57 57<br>Industriestrasse 34 CH-8108 Daellikon-Zuerich Fax 044/847 57 09 | 32744 | Index | B | | |
| | | Datum | 08/18 | | |

# Prüfbescheinigung / Attestation de contrôle / Inspection certificate

## Kaffeeboiler (32´814) 1 bis 2 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:
– zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
– Wasserinhalt 1.2 Liter
ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32814 Nr.: 00001 Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 1 bis 2 kW
zul. Betriebsüberdruck: 9.5/950 bar/kPa Wasserinhalt: 1.2 l
Vorlauftemperatur: 90 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 9.5/950 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

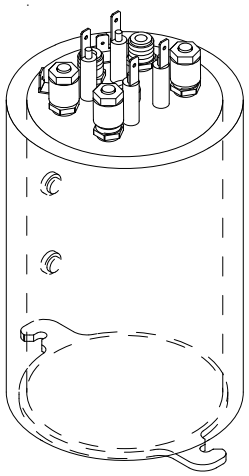
## Chaudière café (32´814) 1 bis 2 kW

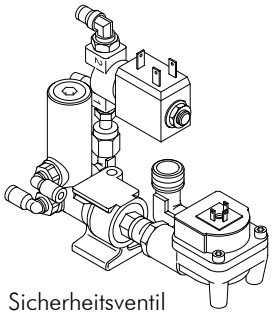
Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:
– Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
– Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
– Contenace en eau: 1.2 litre
est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

## Coffee boiler (32´814)

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:
– Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
– Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
– Capacity: 1.2 litre
has been actively and operationally tested at 12.5 bar
(no remarks)

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler





Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

**Jährliche Inspektion** **Contrôle annuel** **Annual inspections**

| Prüfdatum<br>Date d'inspection<br>Test date | Sachkundiger<br>Nom de l'expert<br>Tester | Nächste Prüfung<br>Prochaine inspection<br>Next inspection due | Bemerkung<br>Remarque<br>Remark |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Kaffeeboiler (32´650) 1 bis 3 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

– zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
– Wasserinhalt 1.2 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32650 Nr.: 00001 Baujahr: 2008
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 1 bis 3 kW
zul. Betriebsüberdruck: 9.5/950 bar/kPa Wasserinhalt: 1.2 l
Vorlauftemperatur: 90 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 12.5/1250 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

## Chaudière café (32´650) 1 bis 3 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
– Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
– Contenace en eau: 1.2 litre

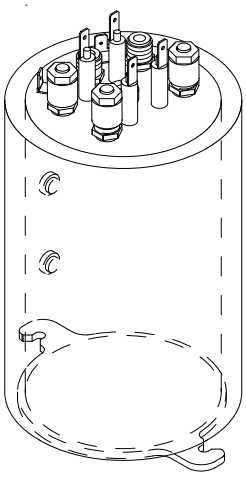
est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

## Coffee boiler (32´650) 1 bis 3 kW

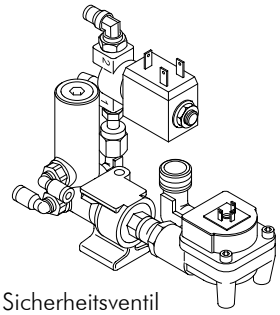
To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

– Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
– Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
– Capacity: 1.2 litre

has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks)



Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

**Jährliche Inspektion** **Contrôle annuel** **Annual inspections**

| Prüfdatum<br>Date d'inspection<br>Test date | Sachkundiger<br>Nom de l'expert<br>Tester | Nächste Prüfung<br>Prochaine inspection<br>Next inspection due | Bemerkung<br>Remarque<br>Remark |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Tee-/Dampfboiler (47´218) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

– zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
– Wasserinhalt 1.6 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 47218 Nr.: 00001 Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 2.0 kW
zul. Betriebsüberdruck: 1.2/120 bar/kPa Wasserinhalt: 1.6 l
Vorlauftemperatur: 120 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 2.0/200 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

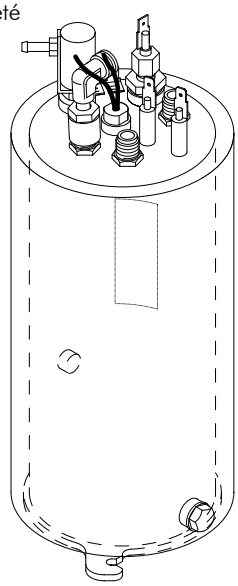
## Chaudière vapeur (47´218) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
– Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
– Contenace en eau: 1.6 litre

est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

## Tea-/steam boiler (47´218) 2.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

– Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
– Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
– Capacity: 1.6 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar
(no remarks)

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

**Jährliche Inspektion** **Contrôle annuel** **Annual inspections**

| Prüfdatum<br>Date d'inspection<br>Test date | Sachkundiger<br>Nom de l'expert<br>Tester | Nächste Prüfung<br>Prochaine inspection<br>Next inspection due | Bemerkung<br>Remarque<br>Remark |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Tee-/Dampfboiler (47´217) 3.2 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

– zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
– Wasserinhalt 1.6 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 47217 Nr.: 00001 Baujahr: 2008
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 3.2 kW
zul. Betriebsüberdruck: 1.2/120 bar/kPa Wasserinhalt: 1.6 l
Vorlauftemperatur: 120 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 2.0/200 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

## Chaudière vapeur (47´217) 3.2 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
– Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
– Contenace en eau: 1.6 litre

est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

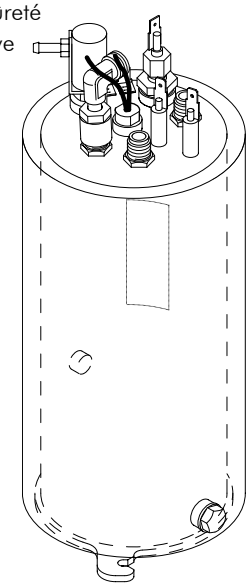
## Tea-/steam boiler (47´217) 3.2 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

– Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
– Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
– Capacity: 1.6 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar
(no remarks)

Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / Serial N°: _____

Dällikon, _____ Signature _____

**Jährliche Inspektion** **Contrôle annuel** **Annual inspections**

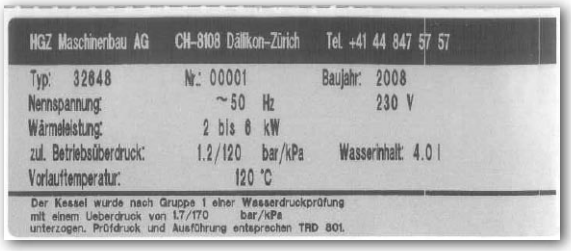
| Prüfdatum<br>Date d'inspection<br>Test date | Sachkundiger<br>Nom de l'expert<br>Tester | Nächste Prüfung<br>Prochaine inspection<br>Next inspection due | Bemerkung<br>Remarque<br>Remark |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Tee-/Dampfboiler (32´648) 2 bis 6 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

– zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
– Wasserinhalt 4 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

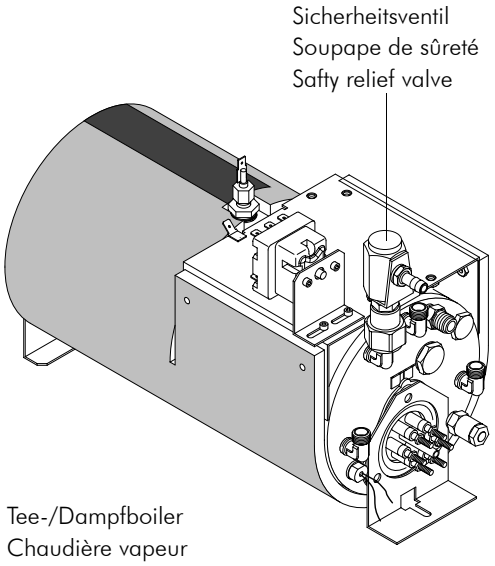

NGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32648 Nr.: 00001 Baujahr: 2008
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 2 bis 6 kW
zul. Betriebsüberdruck: 1.2/120 bar/kPa Wasserinhalt: 4.0 l
Vorlauftemperatur: 120 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 1.7/170 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

## Chaudière vapeur (32´648) 2 bis 6 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
– Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
– Contenace en eau: 4 litre

est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).




Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

## Tea-/steam boiler (32´648) 2 to 6 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

– Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
– Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
– Capacity: 4 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar
(no remarks)

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / Serial N°: _____

Dällikon, _____ Signature _____

**Jährliche Inspektion** **Contrôle annuel** **Annual inspections**

| Prüfdatum<br>Date d'inspection<br>Test date | Sachkundiger<br>Nom de l'expert<br>Tester | Nächste Prüfung<br>Prochaine inspection<br>Next inspection due | Bemerkung<br>Remarque<br>Remark |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# CE-Konformitätserklärung

# Déclaration de confirmité CE

# CE Declaration of confirmity

DE Die Herstellerfirma, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Schweiz erklärt, dass die Kaffeemaschine den gelten europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

FR Le fabricant, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Suisse, déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

EN The Manufacturer, HGZ Maschinenbau AG, Industriesstrasse 34, CH-8108 Dällikon, Switzerland, declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

**Type** _____ **M.No.** _____

**89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1**

_____ _____

P. Sager
Geschäftsleiter / Directeur / Managing Director

Datum, date, date

---

DE Der Handelspartner _____ erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

FR L`enterprise _____ déclare, que la maschine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

EN The Company _____ declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

**Type** _____ **M.No.** _____

**89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1**

_____ _____

Datum/Unterschrift date/signature Titel/Position titel/position

Betriebsanleitung Mode d´emploi Operating Instructions

# The Touch of Taste

S500

**Catalogue**Code 71913 **Edition** Okt-10.DFE06

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Tel. +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch